

Lebensmittel – sicher und gesund

02.04.2015, 18:33 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *VERBRAUCHER INITIATIVE e. V.*



Die VERBRAUCHER INITIATIVE zum Weltgesundheitstag

Berlin, 3. April 2015. Geht es um die Frage, ob Lebensmittel sicher sind, sorgen sich die Menschen hierzulande vor allem um Pestizidrückstände, Zusatzstoffe oder Chemikalien aus Verpackungen. Doch es sind Mikroorganismen in Speisen und Getränken, die jedes Jahr mindestens 200.000 Menschen in Deutschland krank machen. Die gute Nachricht ist: Jeder kann vorbeugen.

Wer Lebensmittel herstellt oder in Verkehr bringt, muss sicherstellen, dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren ausgehen. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze fordern dabei Hersteller, Verarbeiter und Händler besonders heraus. Am diesjährigen Weltgesundheitstag lenkt die WHO den Blick auf dieses weltweite Problem. „Salmonellen, Listerien oder Schimmel verursachen ernste Erkrankungen. Ein sauberer Kühlschrank, hygienisches Arbeiten und richtiges Lagern

helfen Verbrauchern, sich zu schützen“, so Laura Gross von der VERBRAUCHER INITIATIVE.

Sauberkeit in der Küche und im Kühlschrank sind das A und O, um Keime daran zu hindern, sich auszubreiten. „Trennen Sie rohe und gekochte Lebensmittel strikt, nutzen Sie für Fleisch und Gemüse verschiedene Brettchen und Messer und tauschen Sie Lappen und Schwämme aus, bevor sie muffeln,“ empfiehlt die Ernährungswissenschaftlerin. Die meisten Mikroorganismen werden durch Hitze unschädlich. Wer seine Speisen gründlich erhitzt, hat also viel erreicht. Doch auch Kälte ist eine wichtige Waffe. Reste vom warmen Mittagessen und rohes Fleisch gehören in die unterste Etage des Kühlschranks. Einfrieren ist hygienischer als tagelange Kühlschranklagerung. „Den Kühlschrankinhalt regelmäßig kritisch auf Verdorbenes zu prüfen ist ebenso wichtig, wie schon beim Einkauf auf Zeichen von Verderb zu achten“, so Laura Gross.

Wie Lebensmittel richtig gelagert werden, wie man hygienisch und verantwortungsvoll mit Speiseresten umgeht und worauf es beim sicheren Einkochen, Einfrieren, Trocknen oder Einlegen ankommt, erläutert auf 24 Seiten das Themenheft „Lebensmittelvorräte“. Wie eine gute Auswahl weitgehend unverarbeiteter Lebensmittel für vollwertige Ernährung aussehen kann, beschreibt das Heft „Gesund essen“. Beide Publikationen können für je 2,00 Euro (zzgl. Versand) unter www.verbraucher.com bestellt oder dort für je 2,00 Euro heruntergeladen werden.

Portrait

Die VERBRAUCHER INITIATIVE e.V. ist der 1985 gegründete Bundesverband kritischer Verbraucherinnen und Verbraucher. Schwerpunkt ist der ökologische, gesundheitliche und soziale Verbraucherschutz. Der eingetragene, gemeinnützig anerkannte Verein finanziert sich überwiegend aus den Beiträgen von rund 7.000 Einzelmitgliedern und 176 Organisationen sowie zahlreichen Einzelspenden.

Die VERBRAUCHER INITIATIVE e.V. betreibt außerdem neun Internetseiten, u.a. zu Zusatzstoffen oder Gütezeichen, die über www.verbraucher.org erreicht werden können.

News-ID: 847624 • Views: 174 (Stand: 26.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/847624/Lebensmittel-sicher-und-gesund.html>