

Sommer, Sonne – Lebensmittelvergiftung: Bakterien im Kühlschrank

R+V-Infocenter: Ab sieben Grad vermehren sich Keime explosionsartig – viele Lebensmittelvergiftungen passieren zu Hause

Wiesbaden, 26. August 2016. Strahlend blauer Himmel, Sonne satt und Temperaturen über 30 Grad: Deutschland genießt das traumhafte Sommerwetter – auch mit kühlen Getränken aus dem Kühlschrank. Doch die praktischen Geräte können jetzt zum Gesundheitsrisiko werden. Denn auch die Temperatur im Inneren steigt, und mit ihr die Zahl der Bakterien auf Ablageflächen und Lebensmitteln. Die Folge können Übelkeit, Fieber und schwere Durchfallerkrankungen sein. Das Infocenter der R+V Versicherung rät deshalb, die Temperatur im Kühlschrank auf vier bis sechs Grad einzustellen und ihn regelmäßig zu reinigen.

Mehr als zehn Millionen Keime pro Quadratzentimeter haben Wissenschaftler in Kühlschränken gefunden – im Gegensatz zu gerade einmal 100 auf einem Toilettensitz. „Bakterien finden in Lebensmitteln ideale Nährstoffe wie Eiweiß und Fett. Bei mehr als sechs Grad haben sie günstige Wachstumsbedingungen“, erklärt Dr. Marko Ostendorf, Arzt des R+V-Infocenters, den Grund für die unappetitliche Keimvermehrung. So können sich aus einigen Salmonellen innerhalb weniger Stunden Millionen entwickeln. Aber schon der Verzehr einiger tausend Erreger kann krank machen. Und: Im Gegensatz zu Schimmel können Menschen diese Keime weder sehen noch riechen. Deshalb sollten Verbraucher ihren Kühlschrank regelmäßig gründlich mit einem milden Reinigungsmittel oder Essigwasser auswaschen.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:
Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 9022131,
E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

Info.Center

der R+V Versicherung

Weitere Tipps des R+V-Infocenters:

- An heißen Tagen muss in vielen Kühlschränken der Regler höher gedreht werden. Ein spezielles Thermometer hilft, die Temperatur zu kontrollieren.
- Wenn der Kühlschrank sehr voll ist: lieber etwas kühler einstellen, da die kalte Luft dann nicht so gut zirkuliert.
- Fleisch und Fisch am besten auf der Glasplatte über dem Gemüsefach lagern – das ist die kälteste Stelle im Kühlschrank.
- Fleisch und frische Wurstaufschnitte maximal ein bis zwei Tage aufheben und alles immer gut verpacken.
- Gekochte Gerichte in geschlossenen Gefäßen aufbewahren und nicht in Kontakt mit rohen Lebensmitteln bringen.
- Verschimmelte und faule Lebensmittel sofort entfernen und den Kühlschrank anschließend reinigen.

Das R+V-Infocenter ist eine Initiative der R+V Versicherung in Wiesbaden. In Zusammenarbeit mit Sicherheitsexperten informiert das R+V-Infocenter die Öffentlichkeit regelmäßig über Themen rund um Sicherheit und Vorsorge.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an:
Arts & Others, Anja Kassubek, Daimlerstraße 12, 61352 Bad Homburg, Tel. 06172 9022131,
E-Mail: a.kassubek@arts-others.de

www.infocenter.ruv.de