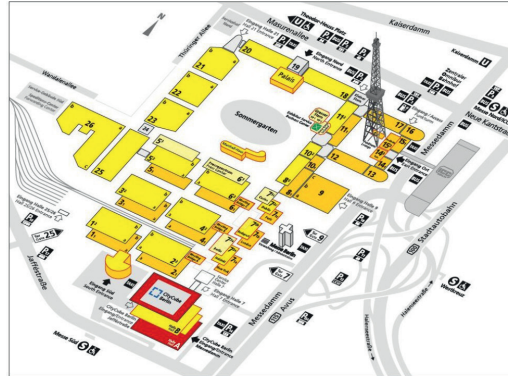


Veranstaltungsort:

CityCube Berlin, Messedamm 22, 14055 Berlin
Eingang Messedamm, Raum Cube Club

[Link: Lageplan CityCube Berlin](#)



Anmeldung:

Die Veranstaltung ist öffentlich und kostenfrei. Der Zutritt ist auch ohne Eintrittskarte für die Grüne Woche möglich. Zugangskarten für den CityCube erhalten Sie am Counter.

Bitte melden Sie sich bis zum 23.01.2018 an:

www.bfr-akademie.de/deutsch/veranstaltungen/bfr-forum-kuechenhygiene-zur-internationalen-gruenen-woche.html

Kontakt:

BfR-Akademie
Tel.: (030) 18 412 3456
Fax: (030) 18 412 63456
akademie@bfr.bund.de

Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
www.bfr.bund.de

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

Fernsehkochshows –
Fehler im Minutentakt:
Küche, Keime, Köche



BfR-Forum Küchenhygiene zur
Internationalen Grünen Woche
24. Januar 2018, Messe Berlin
13:00–14:30 Uhr (CityCube)



Bundesinstitut für Risikobewertung

Fernsehkochshows – Fehler im Minutentakt: Küche, Keime, Fernsehköche

BfR-Forum Küchenhygiene zur Internationalen Grünen Woche

Umfragen zeigen, dass Verbraucherinnen und Verbraucher das Thema Küchenhygiene häufig unterschätzen. Dabei erkranken jedes Jahr über 100.000 Menschen an lebensmittelbedingten Infektionen durch Bakterien, Viren oder Parasiten. Die Dunkelziffer liegt weitaus höher und geht in die Millionen.

Die gute Nachricht: Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher die Regeln der Küchenhygiene einhalten, können sie das Risiko an lebensmittelbedingten Infektionen zu erkranken deutlich verringern.

Diese Themen werden in der Veranstaltung erörtert und diskutiert. Präsentiert wird außerdem ein aktuelles Forschungsprojekt, das der Frage nachgegangen ist, ob TV-Köche unser Hygieneverhalten bei der Zubereitung von Lebensmitteln beeinflussen.

Moderation: PD Dr. Gaby-Fleur Böhl,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin

Mittwoch, 24. Januar 2018

13:00–13:10 Uhr

Begrüßung und Einführung in die Thematik

*Professor Dr. Dr. Andreas Hensel,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin*

13:10–13:30 Uhr

Was tun mit dem Huhn – wo lauert die Infektions- gefahr bei Lebensmitteln?

*Dr. Kerstin Stingl
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin*

13:30–13:50 Uhr

Wenn Saubermachen das Gegenteil bewirkt: Die massive Verunreinigung von Küchenschwämmen

*Dr. Massimiliano Cardinale,
Justus-Liebig-Universität Gießen
(Der Vortrag wird auf Englisch gehalten
und simultan übersetzt.)*

13:50–14:15 Uhr

Küchenhygiene im Scheinwerferlicht: TV-Kochsendungen beeinflussen unser Hygieneverhalten

*Dr. Severine Koch,
Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin*

14:15–14:30 Uhr

Wie kann ich mich und meine Familie schützen?

Fragen an den TV-Koch Tino Schmidt

14:30 Uhr

Ende der Veranstaltung