

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Vorstand:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 2. Dezember 2021

„Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden“ – Grundregeln der Küchenhygiene auch in der Weihnachtsbäckerei einzuhalten – BVL berichtet zu STEC in Mehl

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Für viele Hobbybäckerinnen und -bäcker gehört das Naschen von rohem Teig dazu. Doch roher Teig birgt Gefahren. Mehl kann Mikroorganismen, sogenannte Shigatoxinbildende Escherichia Coli kurz STEC enthalten, die beim Menschen zu Magen-Darm-Beschwerden und weiteren Komplikationen führen können. Daher gilt: Finger weg vom rohen Teig! – nicht nur in der Weihnachtsbäckerei. Seit einigen Jahren findet sich auf den allermeisten Mehl-Haushaltspackungen der Hinweis „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.“ Damit machen die Unternehmen auf den bestimmungsgemäßen Umgang mit Mehl aufmerksam, der insbesondere für professionelle Verarbeiter von Mehl selbstverständlich ist. Werden die Grundregeln der Küchenhygiene eingehalten und werden Teige ausreichend erhitzt, gibt es kein Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher. So gilt unverändert, „Mehl ist ein Naturprodukt und ein wertvolles Lebensmittel!“

Finger weg vom rohen Teig! – Cookie Dough nur mit pasteurisiertem-Mehl

Cookie Dough, der Verzehr von rohem Keksteig ist auch in Deutschland in Mode gekommen. Wichtig zu wissen ist, dass die in Deutschland für den Rohverzehr als *Cookie Dough* angebotenen Keksteige aus eigens dafür vorgesehenen, pasteurisierten Mehlen hergestellt werden. Die Pasteurisierung dieser Spezialmehle wird in den Mühlen in einem aufwändigen Prozess mit heißem Dampf und anschließender Trocknung erreicht. Für die Zubereitung von Cookie Dough zu Hause gibt es bisher kein pasteurisiertes Mehl im Handel zu kaufen.

Wo kommen STEC her und was tun die Mühlen?

Getreide ist ein Naturprodukt. Die Getreidepflanze ist auf dem Acker verschiedensten Einflüssen ausgesetzt. So können etwa auch Bodenbakterien oder Bakterien aus Wirtschaftsdüngern mit den erntereifen Getreidekörnern in Berührung kommen. Klar ist dabei, dass bereits die Hygiene auf dem

Feld und geeignete Ernte- und Lagerbedingungen wesentlich dazu beitragen, die Kontamination zu vermeiden. Ganz verhindern lässt sich eine solche Kontamination des Getreides aber nicht. In den Mühlen wird das Getreide vor der Verarbeitung aufwändig gereinigt. Getreide und Mehl werden regelmäßig untersucht, um sicher zu gehen, dass mögliche Kontaminationen des Getreides sich nicht im Mehl wiederfinden. Aber auch hier ist es nicht möglich, Kontaminationen mit STEC vollständig auszuschließen.

Mit dem Hinweis, dass Mehle und Teige nicht rohverzehrt und vor dem Verzehr stets durcherhitzt werden müssen, machen die Lebensmittelunternehmen bereits auf den bestimmungsgemäßen Umgang mit Mehl aufmerksam. Diesen Hinweis aufzunehmen, empfiehlt der VGMS seinen Mitgliedern ausdrücklich. In Deutschland tragen rund drei Viertel aller im Einzelhandel angebotenen Mehle bereits einen solchen Hinweis.

Festzuhalten bleibt: werden die Grundregeln der Küchenhygiene eingehalten und werden Teige ausreichend erhitzt, gibt es kein Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher. So gilt unverändert, „Mehl ist ein Naturprodukt und ein wertvolles Lebensmittel“ wie das *Bundesinstitut für Risikobewertung BfR* schreibt.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de