

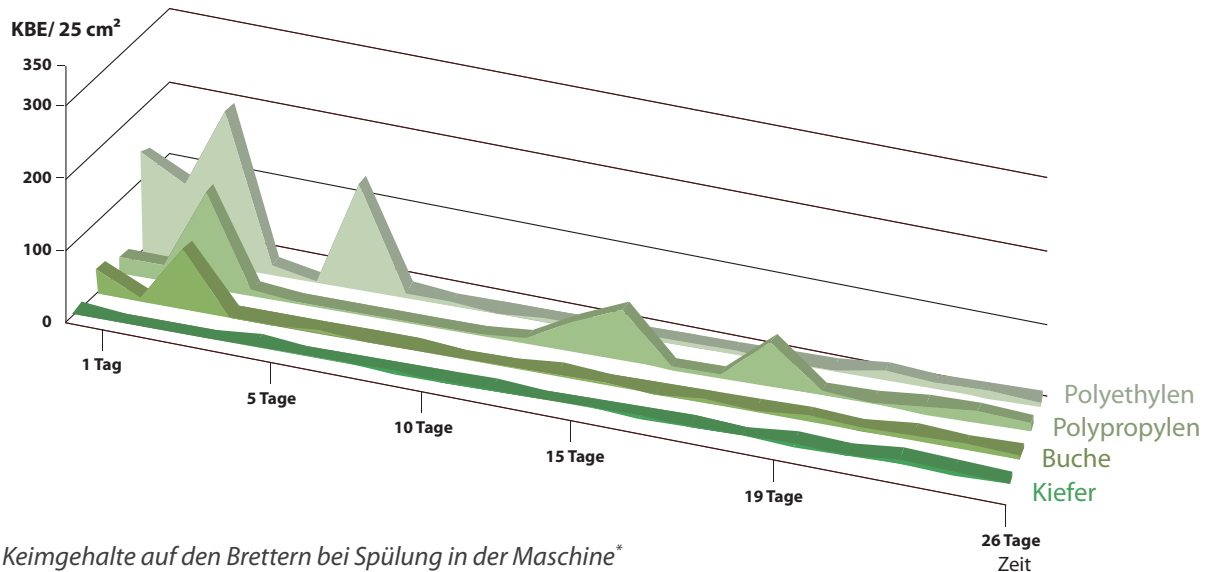
Holz und Hygiene – ein Widerspruch?

Zielsetzung

Ist die Verwendung von Schneidbrettern aus Holz hygienisch sicher?

Vorgehensweise

Es wurden jeweils zwei Bretter aus Kiefer und Buche und zwei handelsübliche Kunststoffbretter aus Polyethylen und aus Polypropylen für den Versuch verwendet. Über einen Zeitraum von einem Monat wurden die Bretter regelmäßig unter Realbedingungen genutzt und per Hand mit Spülmittel oder Maschine gereinigt.



Ergebnis

Es zeigte sich, dass die Nachkontamination sowohl bei den Holzschneidbrettern als auch bei den Schneidbrettern aus Kunststoff gering ausfiel. Beim Handspülen waren die Ergebnisse etwas besser als beim Maschinenspülen. Das Kiefern Brett schneidet am besten ab, gefolgt vom Buchenbrett und den Kunststoffbrettern. Bei neuwertigen und trockenen Brettern war ein Kontaminierungsrisiko durch eine Keimübertragung über das Brett sogar geringer als bei Kunststoff.



Durchführung

Dipl.-Ing. Dominique Boursillon, Prof. Dr. Volker Riethmüller, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fachbereich Life Sciences – Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene, Anton-Günther-Straße 51, 72488 Sigmaringen, 2005.

* Daten: Boursillon, Dominique; Riethmüller, Volker (2005): Die Verwendung von Schneidbrettern aus Holz ist hygienisch sicher, S. 16; Graphische Zusammenstellung: Fa. Wilms GmbH

