

PRESSEINFORMATION

BTK Bundestierärztekammer
Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Tierärztekammern e.V.

Oxfordstr. 10
53111 Bonn

Tel. (02 28) 7 25 46-0/-70, Fax 7 25 46 66

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Dr. Margund Mrozek

Nummer 12/06
26. Juli 2006

Lebensmittelinfektionen vorbeugen: Kühles Fleisch an heißen Tagen

Salmonellen und andere Durchfallerreger mögen es warm. In der aktuellen Sommerhitze können sie sich in verunreinigten Lebensmitteln blitzschnell vermehren. Die Bundestierärztekammer rät deshalb, jetzt besonders sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen. Durchgehende Kühlung, völliges Durchgaren und richtige Küchenhygiene sind die wichtigsten Maßnahmen, um einer Lebensmittelinfektion vorzubeugen.

Frischfleisch – vor allem zerkleinert als Hackfleisch oder für Pfannengyros –, Frischwurst, Meeresfrüchte, Fisch und Eier sind besonders empfindliche Lebensmittel. Auch wenn sie ordnungsgemäß und hygienisch produziert werden, enthalten sie immer einige bakterielle Keime, ohne dadurch die Gesundheit zu gefährden.

Bei hohen Temperaturen allerdings vermehren sich die Keime explosionsartig und erreichen dann schnell eine Menge, die zum Verderb des Lebensmittels führt oder sogar eine Lebensmittelinfektion auslöst: Eine einzelne Salmonelle in Hackfleisch bräuchte bei 7° C über eine Woche, um sich auf 10.000 zu vermehren – bei einer Temperatur von 35° C ist die infektiöse, krankmachende Dosis von 10.000 Keimen dagegen schon nach nur 5 Stunden erreicht, also 36-mal schneller.

Die Bundestierärztekammer rät:

- Lebensmittel nach dem Einkauf schnell nach Hause bringen. Besonders empfindliche Produkte wie rohes Fleisch, Geflügelfleisch, Fisch und Meerestiere in einer Kühltasche transportieren.
- Die Waren zu Hause sofort in den Kühlschrank umpacken, der mindestens 7° C kalt sein soll.
- Hackfleisch und Fisch am Einkaufstag verbrauchen.
- Fleisch und Fisch – auch beim Grillen – immer gut durchgaren.
- Speisen, die rohe oder nicht ganz durcherhitzte Eier enthalten (z.B. Pudding, Tiramisu, selbst hergestellte Mayonnaise) sofort verzehren.
- Küchenhygiene beachten, z.B.: Händewaschen vor und nach dem Bearbeiten von rohen Lebensmitteln, Küchengeräte nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen, Spüllappen und Handtücher häufig wechseln.
- Auch bei Picknicks und Partys auf ausreichende Kühlung der Speisen achten, besonders heikel sind Salate mit Mayonnaise wie Nudel- oder Kartoffelsalat.
- Speisen, die längere Zeit im Warmen standen und Speisen, die „komisch“ aussehen oder riechen lieber entsorgen, als einen „verdorbenen Magen“ riskieren.

Die Pressemitteilung steht für Sie zum Download zur Verfügung unter www.bundestieraeztekammer.de (Rubrik: BTK >>> Pressestelle).