

Zum Umgang mit rohem Fleisch im Privathaushalt

Mit einem Magnet an Ihrem
Kühlschrank befestigen



**Bundesamt
für Gesundheit**



Ein Hygiene-Leitfaden

Rohes Fleisch kann mit krank machenden Bakterien wie Campylobacter, Salmonellen oder E. coli verunreinigt sein. Hygienisch besonders heikel sind rohes Geflügelfleisch und rohes Hackfleisch. Durch die richtige Lagerung, Handhabung und Verarbeitung dieser Produkte im Privathaushalt können Sie aber das Risiko einer Lebensmittelinfektion ausschliessen!

Damit Sie im Umgang mit rohem Fleisch immer auf der sicheren Seite stehen, müssen Sie Hygienemaßnahmen in folgenden Bereichen beachten:



1 Persönliche Hygiene



2 Produkthygiene



3 Umgebungshygiene



1 Persönliche Hygiene

- Hände und Fingernägel vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch mit Warmwasser und Seife gründlich reinigen
- Zum Trocknen der Hände nach dem Waschen ein sauberes Tuch verwenden
- Vorhandene offene Wunden an den Händen sauber abdecken



2 Produkthygiene

Lagerung:

- Rohes Fleisch nach dem Einkauf so schnell wie möglich kühl lagern (an der kühlfsten Stelle im Kühlschrank) oder tiefkühlen
- Rohes Fleisch so aufbewahren, dass kein Fleischsaft auslaufen und andere Lebensmittel verunreinigen kann
- Unterschiedliche Fleischsorten nicht gemeinsam verpackt lagern
- Vorverpacktes Fleisch innerhalb der Verbrauchsfrist verarbeiten
- Fleisch aus Offenverkauf: Hackfleisch innerhalb von 1 Tag verarbeiten, alles andere rohe Fleisch innerhalb von 2–3 Tagen. Grundsätzlich gilt: je mehr das Fleisch zerkleinert ist (Hackfleisch, Geschnetzeltes), um so schneller muss es verarbeitet werden!



Handhabung:

- Rohes Fleisch vor der Verarbeitung nur kurz bei Raumtemperatur stehen lassen
- Auftausaft vor der Verarbeitung weggiesen

Verarbeitung:

Krankheitserregende Bakterien können durch die korrekte Kombination von Temperatur (Hitze) und Zeit sicher abgetötet werden. Deshalb soll hygienisch besonders gefährdetes Fleisch durcherhitzt werden, bis kein Fleischsaft mehr austritt. Für die Fleischprodukte, die in den letzten Jahren am häufigsten Verursacher von Lebensmittelinfektionen waren, gelten zusätzlich folgende Regeln:



Fondue chinoise, Fondue Bacchus, etc.

- Kein Kontakt von rohem Fleisch oder Fleischsaft mit Beilagen, Saucen oder gegartem Fleisch: separate Teller benutzen!

Grilladen

- Übrig gebliebene Marinade nicht als kalte Sauce weiterverwenden
- Marinade an den Fingern nicht ablecken

Hackfleisch

- Hackfleisch und Hackfleischprodukte (Hamburger, Hacksteaks) immer vollständig durchbraten (keine roten Stellen oder roter Fleischsaft)



Geflügel

- Poulet und Geflügelprodukte immer durchgaren (keine roten Stellen, Fleisch löst sich leicht vom Knochen)

Hühnerleber

- Halbierte Lebern während 2–3 Min. braten und anschliessend 2–3 Min. zugedeckt stehen lassen



3 Umgebungshygiene

Schneidebretter und Messer:

- Rohes Fleisch auf separater Unterlage bearbeiten (Schneidebrett oder Teller)
- Messer und Bretter nach jeder Anwendung gründlich mit Warmwasser und Seife waschen und lufttrocknen lassen, oder mit sauberem Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen



Tücher, Putzlappen:

- Rohen Fleischsaft mit Einwegtuch oder Haushaltspapier aufsaugen
- Putzlappen und Abtrocktücher sind mögliche Bakterienreservoirs: häufig wechseln und bei hoher Temperatur (60°C oder heisser) waschen!

Herausgeber

Bundesamt für Gesundheit
Facheinheit Lebensmittelsicherheit
Sektion Mikrobiologie und Biotechnologie
3003 Bern

Bestelladresse

Bundesamt für Gesundheit
corinne.friedli@bag.admin.ch
Tel. 031 322 95 86

Die Broschüre finden Sie ausserdem im Internet:
<http://www.bag.admin.ch/verbrau/d/index.htm>