

Geflügel und Salmonellen & Campylobacter

Rohes Fleisch, insbesondere Geflügel kann mit Bakterien wie Campylobacter oder Salmonellen verunreinigt sein. In den letzten Jahren haben die Erkrankungen stetig zugenommen. Campylobacter sind gefährliche Bakterien, die heute rund dreimal häufiger als Salmonellen vorkommen und Untersuchungen in der Schweiz haben gezeigt, dass bis zu 40% der rohen Poulet-Proben diese Keime enthalten.

Das muss aber nicht sein! Wenn Sie die untenstehenden Tipps beachten, können Sie die Gefahr einer Erkrankung durch Salmonellen oder Campylobacter minimieren.

Praktische Tipps

1. Hände und Fingernägel gründlich mit Warmwasser und Seife reinigen. Zum Trocknen ein sauberes Tuch (am Besten ein Wegwerfpapier Tuch) verwenden.
2. Frischgeflügel so schnell wie möglich im Kühlschrank an der kältesten Stelle (höchstens 5 °C) aufbewahren.
3. Tiefgekühltes Geflügel bei - 18 °C oder kälter aufbewahren.
4. Tiefgekühltes Geflügel in einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank auftauen (niemals bei Raumtemperatur) und die Auftauflüssigkeit weggiesen.
5. Geflügel-Teile kurz abspülen (nicht bei gewürzten Teilen, Hamburger oder Geschnitteltem) und trockentupfen.
6. Rohes Geflügel-Fleisch auf einem separaten Schneidebrett oder Teller verarbeiten. Arbeitsgerätschaften, z.B. Schneidebrett, gründlich mit heissem Wasser und Seife reinigen.
7. Rohes Geflügelfleisch nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen. Krankheitserreger gehören nicht auf den Tisch! Geflügelfleisch eignet sich deshalb nicht für Fondue Chinoise.
8. Geflügel und Geflügelprodukte immer vollständig durchgaren bis keine blutigen Stellen mehr vorhanden sind und sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.