

Verbraucherinformation

Wie kann man sich vor Salmonellen schützen?

Salmonellen sind Bakterien, die sich bis 40 Grad vermehren, viele Monate in der Umwelt überleben und selbst durch Einfrieren nicht abgetötet werden. Speisen, die Salmonellen enthalten, schmecken nicht schlecht oder verändert; dies ist tückisch.

Folgende Maßnahmen sollte man beachten:

- Speisen immer gut durcherhitzen (über 70 Grad, 10 min)
- Kühlkette einhalten; beim Einkaufen Kühltasche oder Kühlbox mitnehmen!
- Lebensmittel nicht im aufgewärmten Auto lagern!
- Besonders empfindlich sind eiweiß- und wasserreiche Lebensmittel
- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei.
- Mayonnaise enthält - ähnlich wie Tiramisu, Cremespeisen oder Tortenfüllungen - Eier, die gar nicht oder kaum erhitzt wurden.
- Frisches und tiefgefrorenes Wild oder Geflügel, Fleisch - besonders Hackfleisch, Innereien und Wurst - sowie roher Kuchen- oder Plätzchenteig.
- Tiefgefrorenes Geflügel, Wild und Fleisch vor dem Zubereiten aus der Packung nehmen und in einer sauberen Schüssel mit einem Abtropfsieb darin im Kühlschrank auftauen. Das Schmelzwasser sofort entsorgen und alles, was damit in Berührung gekommen ist, heiß und gründlich reinigen.
- Fisch- oder Kartoffelsalate sowie garnierte Platten und belegte Brote erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen - und dann möglichst gleich restlos aufessen. Das gleiche gilt für Wurst-, Käse- und Schinkenaufschnitt.
- Gemüse und Salate sollten getrennt von Fleisch und Geflügel zubereitet werden, das heißt unterschiedliche Messer, Schüsseln und Schneidebretter benutzen!
- Auch wenn es eigentlich selbstverständlich sein sollte: Gründliches Händewaschen mit Seife - und zwar vor, während und nach der Küchenarbeit - verringert die Gefahr einer Salmonelleninfektion.
- Bei offenen Wunden an den Händen, zum Beispiel einer Schnittverletzung, sollten Sie unbedingt ein wasserdichtes Pflaster oder einen Gummihandschuh beim Zubereiten der Speisen tragen.
- Temperatur am Kühlschrank kontrollieren und auf unter 7 °C einstellen, bei sehr empfindlichen Lebensmitteln unter 4 °C.
- Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und Rohkost (z. B. Salat) separat behandeln.
- Küchengeräte (Messer, Schneidebretter, Arbeitsplatten etc.) nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen.
- Beim Warmhalten von fertigen Speisen bzw. beim Wiedererwärmen darauf achten, dass die Erhitzung auf mindestens 75 Grad C erfolgt.
- Keine rohen Eier. Keine weichen Eier, bei denen die Randschicht des Dotters nicht geronnen ist (d.h. Kochzeit ca. 7 Minuten), keine Spiegeleier, die nicht beidseitig gebraten sind, keine Eierspeise, die nicht gründlich durcherhitzt ist.
- Kein Beef Tartar mit rohem Ei.
- Besondere Sauberkeit in der Küche ist erforderlich. Vor allem Schneidbrett, Besteck und Geschirr heiß, unter Verwendung von Spülmittel, reinigen.
- Sofortige Entsorgung von Eierschalen und Verpackungsmaterial von Rohware.
- Paniermehl auf keinen Fall aufheben.
- Zum Abtrocknen der Hände am besten Einwegtücher verwenden bzw. Küchentücher regelmäßig (täglich) wechseln!
- Küchentücher, Abtrockentücher bei 95 Grad ohne Weichspüler waschen!
- Bei unsauberen Arbeiten können Personen, Verkäuferinnen und Verkäufer die Salmonellen leicht verbreiten.
- Verbraucherinnen und Verbraucher sollten darauf achten, dass Lebensmittel, die nicht mehr durcherhitzt werden, von Verkäuferinnen und Verkäufern nicht mit den Händen angefasst werden!