



16.12.2024 - 09:39 Uhr

Campylobacter-Infektion durch rohes Geflügelfleisch verhindern

Vaduz (ots) -

Krankmachende Bakterien kommen auf rohem Geflügelfleisch häufig vor. Mit der kommenden Weihnachtszeit werden die Infektionen mit dem Bakterium Campylobacter wieder zunehmen. Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen rät deswegen zur strikten Beachtung des Zwei-Teller-Prinzips. Wer ganz sicher gehen will, soll kein rohes Geflügelfleisch auf den Tisch stellen, sei es für Fondue Chinoise, Partygrill oder vergleichbare Tafelrunden.

Immer um die Weihnachtszeit häufen sich Durchfallerkrankungen. Schuld ist oft rohes Geflügelfleisch, das häufig mit dem Bakterium Campylobacter kontaminiert ist. Die Bakterien vermehren sich im Lebensmittel zwar kaum, aber geringste Mengen genügen, um eine Infektion auszulösen. Typische Symptome sind schwerer Durchfall, Bauchkrämpfe, Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen. Die Krankheit klingt in der Regel nach ein bis zwei Wochen ab. Campylobacteriose ist seit 1995 die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Infektionskrankheit.

Die Übertragung von Campylobacter auf den Menschen erfolgt hauptsächlich durch ungenügend erhitztes Geflügelfleisch oder unvorsichtigen Umgang damit. Ein Beispiel: Bei Fondue Chinoise kann rohes Geflügel mit gekochtem Fleisch, mit Beilagen oder mit Saucen in Kontakt kommen. Eine Kontaminationsgefahr besteht auch dann, wenn für das Salatrüsten das gleiche Schneidebrett verwendet wird, auf dem zuvor das rohe Geflügel geschnitten wurde. Geflügel ist sicher, wenn sorgfältig damit umgegangen wird und die Hygienehinweise auf den Packungen befolgt werden.

Es gelten daher folgende Empfehlungen:

- Zwei-Teller-Prinzip: Einen Teller für das rohe Fleisch sowie einen Teller für das gekochte Fleisch, die Beilagen und Saucen. Das rohe Fleisch darf nicht mit anderen rohen oder genussfertigen Speisen - etwa Beilagen oder Salat - in Berührung kommen.
- Tropfsaft von frischem oder aufgetautem Fleisch darf nicht in Kontakt mit rohen oder genussfertigen Speisen kommen.
- Geflügelfleisch immer gut durchgaren.

Pressekontakt:

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen
Wolfgang Burtscher, Abteilungsleiter Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz
T +423 236 73 15
wolfgang.burtscher@llv.li

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000148/100926930> abgerufen werden.