

Mehr Salmonellen-Infektionen in Europa: Hygieneregeln helfen, Geflügel sicher zuzubereiten

Besondere Vorsicht beim Umgang mit rohem Fleisch und gründliches Durchgaren können Erkrankungen verhüten

In den letzten Monaten traten über dreihundert Fälle von Salmonellose in verschiedenen europäischen Ländern und Kanada auf, die miteinander in Zusammenhang stehen und im Vereinigten Königreich zum Teil auf tiefgefrorenes paniertes Geflügelfleisch zurückgeführt werden konnten. Die Ursache waren Infektionen mit dem Bakterium *Salmonella Enteritidis*, das Magen-Darm-Entzündungen auslöst. Salmonellen werden durch das Tiefgefrieren nicht abgetötet und können bei Minusgraden sehr lange infektiös bleiben. Das Robert Koch-Institut (RKI) und das BfR verfolgen das Geschehen gemeinsam mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). In Deutschland ist die Zahl der nachgewiesenen Fälle aktuell auf mehr als 20 in sechs Bundesländern angestiegen. Im Jahr 2020 gab es insgesamt etwa 10.000 gemeldete Fälle von Salmonellose in Deutschland, die zumeist durch den Verzehr von belasteten Lebensmitteln verursacht wurden. Grundsätzlich kann man Lebensmittelinfektionen vermeiden, indem man beim Zubereiten von rohem Geflügel besonders auf hygienische Sorgfalt achtet. Durch die Maßnahmen zur Eindämmung der COVID-19-Pandemie wird zurzeit häufiger zu Hause gekocht und im Zuge dessen werden auch häufiger Convenience-Produkte wie Tiefkühlware verwendet. Teilweise ist nicht auf den ersten Blick erkennbar, ob solche Produkte vorgegartes oder rohes Fleisch enthalten. Bei der Zubereitung sollte stets auf ein ausreichendes Erhitzen, insbesondere von Produkten mit rohem Geflügelfleisch, geachtet werden. Außerdem ist eine bakterielle Kontamination von anderen Speisen über das rohe Fleisch und die Panade möglich. „Insbesondere für Kinder und ältere Menschen besteht ein höheres Risiko, durch Salmonellen zu erkranken“, sagt BfR-Präsident Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel.

Link zu den FAQs:

https://www.bfr.bund.de/de/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zu_gefluegelfleisch...

Untersuchungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung zeigen, dass rohes Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse – auch die tiefgekühlten Produkte – mit Krankheitserregern belastet sein können. Im Jahr 2018 wurden bei 5,6% der untersuchten Hähnchenfleischproben Salmonellen und in jeder zweiten Probe *Campylobacter*-Bakterien gefunden. Aus diesem Grund verweist das BfR auf seine Empfehlungen zum Umgang mit und zur Zubereitung von Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnissen.

Zwar werden Keime wie Salmonellen und *Campylobacter* bei der Zubereitung des Geflügelfleisches abgetötet, wenn beim Garen die entsprechend hohen Temperaturen erreicht werden. Aber durch eine Übertragung dieser Keime auf die Hände, auf Haushaltsgeräte und Küchenoberflächen können andere Speisen mit diesen Krankheitserregern kontaminiert werden. Werden diese verunreinigten Speisen vor dem Verzehr nicht erneut erhitzt, kann man erkranken. Da sich Salmonellen bei Temperaturen oberhalb von 7 °C in Lebensmitteln vermehren können, besteht ein besonderes Risiko beim Verzehr von Speisen, die über eine längere Zeit ungekühlt aufbewahrt werden, wie zum Beispiel Salate und Desserts.

Deshalb sollte beim Zubereiten von rohem Geflügelfleisch die folgenden allgemeinen Hygienevorschriften strikt eingehalten werden:

- Rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden
- Frisches Geflügelfleisch maximal bei +4 °C aufbewahren und bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums verarbeiten und verzehren
- Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ohne Verpackung im Kühlschrank auftauen (Abdecken und in eine Schüssel zum Auffangen des Tauwassers)
- Verpackungsmaterialien und Auftauwasser sofort sorgfältig entsorgen
- Geflügelfleisch nicht abwaschen, da durch das Spritzwasser Keime verteilt werden können; besser direkt verarbeiten oder mit einem Papiertuch abtupfen und dieses direkt entsorgen
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen
- Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmem Wasser und Seife gründlich reinigen
- Geflügelfleisch ausreichend durchgaren, bis im Kern des Produktes mindestens +70 °C für 2 Minuten erreicht werden und das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe angenommen hat. Darauf sollte auch beim Grillen geachtet werden.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.