

Sicherheitstipp: Keine Chance für Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die im Jahre 1890 entdeckt wurden. Diese können leichte bis schwere Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Eine Infektion erfolgt meistens durch das Essen von mit Salmonellen verunreinigten Lebensmittel. Salmonellen finden sich auf der Haut und der Oberfläche von rohem Geflügel und Innereien, auf Eierschalen und im Inneren von Eiern, auf der Oberfläche von rohem Fleisch und bei rohem Faschieren auch im Inneren. Sie können aber auch im Darm von Mensch und Tier und in weiterer Folge daher auch im Kot von Mensch und Tier (Haustier) auftreten.

Salmonellen vermehren sich sehr rasch bei Wärme (bereits ab Zimmertemperatur!). Sie **treten verstärkt während der warmen Jahreszeit auf** und finden sich insbesondere in lauwarmen Speisen, so auch in Puddings, Cremes und Salaten (vor allem mit Mayonnaise). Tiefgefrieren tötet Salmonellen nicht ab. Nur das Erhitzen von Speisen (Braten, Backen, Grillen) tötet diese ab, d.h. im Inneren der Speisen müssen 75 Grad C erreicht werden.

Wie kann Salmonellen-Erkrankungen vorgebeugt werden?

- Rohes Fleisch, Geflügel, Eier nur im Kühlschrank verpackt oder abgedeckt aufbewahren. Tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel auch am besten im Kühlschrank auftauen.
- Beim Warmhalten oder Erwärmen von Speisen darauf achten, dass eine Erwärmung auf mindestens 75 Grad C erfolgt.
- Kein rohes oder halbbares Fleisch, keine rohen Eier oder weiche Eier, bei denen die Randschicht des Dotters nicht geronnen ist; kein Beef tartare, Speiseeis oder keine Cremes etc. mit rohem Ei verzehren.
- Auf besondere Reinlichkeit achten. Schneidebrett, Besteck und Geschirr heiß unter Verwendung von Spülmittel reinigen; ebenso die Hände nach jeder Arbeit mit Rohware gründlich mit Seife waschen. Zum Abtrocknen am besten Einwegtücher verwenden.
- Sofortige Entsorgung von Eierschalen und Verpackungsmaterial von Rohware.
- An Haustiere niemals rohe Geflügelabfälle, Eier oder Eireste verfüttern.

Bei Einhaltung der angeführten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und entsprechender Sauberkeit braucht man keine Angst vor Salmonellen haben.