



Pressemitteilung 46/2010

Salmonellen & Co. in Schach halten

Verbraucherzentrale Hessen gibt Tipps zur Vorbeugung von Lebensmittelinfektionen im Haushalt

Frankfurt, 8.6.2010. Jährlich werden in Deutschland über 200.000 Erkrankungen durch den Verzehr verdorbener Lebensmittel gemeldet. Die Dunkelziffer wird auf das Zehnfache geschätzt. Das Risiko für Lebensmittelinfektionen steigt bei sommerlichen Temperaturen rasch an. Krankheitserreger können sich dann besonders auf rohen tierischen Produkten, nicht vorschriftsmäßig gekühlten oder unzureichend erhitzten Speisen schnell vermehren. Die Verbraucherzentrale Hessen gibt Tipps für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Haushalt.

Wie heftig eine Erkrankung ausfällt, hängt von der Art des Erregers, der Anzahl der Keime und vom Immunsystem des Betroffenen ab. Die Palette der Symptome reicht von einer leichten Übelkeit über schweren Brechdurchfall bis hin zur Muskellähmung und dem Stillstand des Atemsystems. Säuglinge und Kleinkinder, Schwangere, alte Menschen und solche, deren Abwehrsystem geschwächt ist, reagieren besonders empfindlich auf Erreger wie Salmonellen, Campylobacter & Co.

Die Hauptquellen für Lebensmittelinfektionen sind rohe tierische Produkte, wie Fleisch- und Fleischwaren, Geflügel, (Räucher-) Fisch, Eier und Milchprodukte. Auch die daraus hergestellten Speisen, wie zum Beispiel Fleischsalat oder Tiramisu mit rohen Eiern sind gute Nährböden für Bakterien. Unzureichend gegarte oder nach dem Garen nicht ausreichend gekühlte Gerichte bieten Mikroorganismen ebenfalls einen guten Nährboden. Ein typisches Hygienierisiko entsteht dann, wenn roh zubereitete Lebensmittel nicht getrennt von potentiell riskanten Lebensmitteln zubereitet werden: Wird zum Beispiel Kopfsalat im gleichen Becken gewaschen, in dem zuvor ein rohes Hähnchen abgespült wurde, können Salmonellen auf den Salat gelangen.

Die Verbraucherzentrale Hessen gibt Tipps zur Vorbeugung von Lebensmittelinfektionen:

- In der Küche Hände, Arbeitsflächen und -geräte mit heißem Wasser und Reinigungsmittel sauber halten
- Spüllappen und Geschirrtücher häufig, am besten täglich wechseln.
- Leicht verderbliche bzw. tiefgekühlte Lebensmittel schnellstmöglich in der Kühltasche nach Hause transportieren und bei den vorgeschriebenen Temperaturen lagern

presseinfo
presseinfo
presseinfo



- Fleisch- und Geflügelgerichte auf mindestens 70 Grad Celsius durchgaren
- Fertig Gegartes spätestens nach zwei Stunden im Kühlschrank lagern
- Leicht verderbliche Lebensmittel vor Ablauf des Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatums verzehren.

Ergänzende Informationen für Verbraucher:

- **Telefonische Beratung** der Verbraucherzentrale Hessen zu Ernährung dienstags 10 bis 14 Uhr unter 0900 1 972012. *0,90 € pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom AG – andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen.*
- **Hessenweites Servicetelefon 0180 5 972010.** *0,14 € pro Minute aus dem Festnetz der DTAG - andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen, maximal 0,42 € pro Minute aus dem Mobilfunk.* Informationen über das Beratungs- und Seminarangebot sowie die Öffnungszeiten der Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen; teilweise auch Terminvereinbarung möglich. Keine Beratung!

Frei zum Nachdruck, Belegexemplar erbeten

Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen: Borken, Bahnhofstraße 36 b · Kassel/Nordhessen, Rainer-Dierichs-Platz 1 (Kulturbahnhof) · Gießen, Südanlage 4 · Fulda, Karlstraße 2 · Frankfurt/Rhein-Main, Große Friedberger Straße 13-17 (Nähe Konstablerwache) · Darmstadt/Region Starkenburg, Luisenplatz 6 (Carreegalerie) · Rüsselsheim/Groß Gerau, Marktstr. 29 · Wiesbaden, Luisenstr. 19 (im Umweltladen)