



20.12.2019 – 13:43 Uhr

## Campylobacter-Infektion durch rohes Geflügelfleisch verhindern!

Vaduz (ots) -

Krankmachende Bakterien kommen auf rohem Geflügelfleisch häufig vor. Mit der kommenden Zeit der kulinarischen Genüsse werden die Infektionen mit dem Bakterium Campylobacter wieder zunehmen. Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen rät deswegen zur strikten Beachtung des 2-Teller-Prinzips. Wer ganz sicher gehen will, soll kein rohes Geflügelfleisch auf den Tisch stellen, sei es für Fondue Chinoise, Mongolentopf, Partygrill oder vergleichbare Tafelrunden.

Immer um die Weihnachtszeit häufen sich Durchfallerkrankungen. Schuld ist oft mit dem Bakterium Campylobacter kontaminiertes rohes Geflügelfleisch in Fondue Chinoise und Party Grill. Campylobacter kommt auf rohem Geflügelfleisch häufig vor.

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 unsorgfältigen Umgang damit. Ein Beispiel: Bei Fondue Chinoise oder Party Grill kann rohes Geflügel mit gekochtem Fleisch, mit Beilagen oder mit Saucen in Kontakt kommen. Eine Kontaminationsgefahr besteht aber auch, wenn für das Salatrüsten und Schneiden von rohem Geflügel das gleiche Schneidebrett verwendet wird. Geflügel ist sicher, wenn sorgfältig damit umgegangen wird und die Hygienehinweise auf den Packungen befolgt werden.

Es gelten daher folgende Empfehlungen:

- 2-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.
- Verwendung von tiefgekühltem Pouletfleisch senkt die Ansteckungsgefahr.
- Pouletfleisch immer gut durchgaren.

Kontakt:

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen  
Wolfgang Burtscher, Abteilungsleiter Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz  
T +423 236 73 15

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000148/100839161> abgerufen werden.