

01 Die Rohstoffe

1.1 Tierische Produkte

1.1.1 Rindfleischproduktion

Risikobehaftete Lebensmittel: rohes oder nicht ausreichend gegartes Rinderhackfleisch

Die gefährlichsten Mikroorganismen sind E. coli O157/ H7-Bakterien, die sehr ernste gesundheitliche Schäden verursachen können (hämolytisch-urämisches Syndrom, insbesondere bei Kindern, oder Hamburger Krankheit)

Dieses Bakterium vermehrt sich bei Temperaturen von +6 bis +46°C, die Infektionsrate beträgt weniger als 100.

WAS ZU TUN IST

→ Stellen Sie sicher, dass das Rindfleisch ausreichend gegart ist.

1.1.2 Geflügelfleischsektor

1.1.2.1 Campylobacter spp.-Problematik.

Alle Campylobacter-Arten vermehren sich bei +37°C.

Einige können sich sowohl bei +25°C als auch bei +42°C entwickeln (thermotoleranter Campylobacter).

Thermotolerante Campylobacter gelten als eine der Hauptursachen für Durchfallerkrankungen beim Menschen. Die Folgen dieser Campylobacter spp, insbesondere für gefährdete Personen, können sehr schwerwiegend sein.

Kontaminierte Geflügelprodukte (Gerippe, Teilstücke) sind die Hauptquelle für die Einschleppung von Campylobacter spp. in Haushaltsküchen.

Daraus ergibt sich die Gefahr einer Kreuzkontamination bei der Zubereitung von Speisen, die keiner weiteren Wärmebehandlung unterzogen werden (z. B. Salate), insbesondere durch die aufeinanderfolgende Behandlung kontaminierter Erzeugnisse (Oberflächen) und dann von verzehrfertigen Lebensmitteln. Diese Kreuzkontamination kann auch durch die Verwendung derselben Arbeitsflächen (Schneidebretter usw.) auftreten sowie durch schlechte Praktiken wie das Abspülen des Geflügels mit Wasser.

Darüber hinaus ist bekannt, dass bestimmte Zubereitungsarten (Grillen) und der Verzehr von ungenügend gegartem Fleisch das Risiko von vereinzelt auftretenden Campylobacteriose-Erkrankungen erhöht.

1.1.2.2 Salmonellenproblematik

Salmonellen sind krankheitserregende Bakterien, die bestimmte Lebensmittel kontaminieren können. Nach dem Verzehr belasteter Lebensmittel können sich Menschen mit Salmonellen infizieren. Geflügelfleisch und Eier werden oft mit Salmonellen in Verbindung gebracht.

WAS ZU TUN IST

- ausreichendes Garen (>65°C Kerntemperatur) von Geflügel sicherstellen;
- gute hygienischen Bedingungen bei der Zubereitung und dem Verzehr von Geflügelfleisch sicherstellen;
- Eier niemals waschen. Ihre Schutzhülle könnte porös werden (siehe Punkt 1.4).

1.1.3 Schweinefleisch und Salmonellen

Schweine und Schweinefleisch könnten in der Europäischen Union (EFSA 2010) für 10- 20 % aller Salmonellen-Fälle beim Menschen verantwortlich sein.

WAS ZU TUN IST

- unbedingt die Lager- und Transporttemperatur einhalten
- darauf achten, dass eine Kreuzkontamination während der Behandlung und/oder weiteren Zubereitung des Fleisches vermieden wird
- sicherstellen, dass das Fleisch bei einer ausreichend hohen Temperatur (>65°C) gegart wird.