

Pressemitteilung August 2018

Wenn der Grillabend krank macht – Mit guter Hygiene haben Salmonellen keine Chance



Gerade im Sommer mit seinen warmen Temperaturen vermehren sich Salmonellen besonders schnell.

Für Erreger in unserem Essen ist der Sommer die perfekte Jahreszeit. Besonders Salmonellen sind immer wieder Ursache für Lebensmittelvergiftungen. Worauf Sie gerade jetzt besonders achten sollten und mit welchen Tipps eine Salmonellenvergiftung gut verhindert werden kann, erfahren Sie hier.

Speisen, die zu lange in der Sonne standen und danach nicht mehr erhitzt wurden, sind die klassischen Quellen für Lebensmittelvergiftungen. Ob leckerer Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder das Putensteak - bei sommerlichen Temperaturen vermehren sich die Bakterien in und auf Lebensmitteln aller Art besonders gut. Produkte auf Basis roher Eier, wie etwa Mayonnaise, können besonders problematisch sein. Manchmal gelangen die Erreger aber auch durch Kontakt mit verunreinigten Oberflächen wie etwa Arbeitsflächen oder Schneidebretter ins Essen.

Schon beim Einkauf kann man auf besonders sichere und geprüfte Lebensmittel achten. Auf vielen Verpackungen von Fleisch, Wurst, Gemüse und Obst ist das blaue QS-Prüfzeichen zu finden. Es steht für geprüfte Sicherheit bei Lebensmitteln und eine lückenlos nachvollziehbare Herkunft des Produkts. Ein Bestandteil der Kontrolle im QS-System ist ein etabliertes Salmonellenmonitoring, dessen Ziel es ist, mögliche Eintragsquellen von Salmonellen in der Tierhaltung zu erkennen und zu beseitigen.

Kontakt:

Servicebüro QS-live
c/o media consulta
International Holding AG
Wassergasse 3
10179 Berlin
Tel.: +49 30 65 000-302
Fax: +49 30 65 000-350
info@QS-live.de

Weitere Informationen:

www.QS-live.de



Neben der Auswahl von Produkten mit Prüfzeichen können Sie noch mehr tun, um die Gefahren einer Lebensmittelvergiftung durch Salmonellen deutlich zu reduzieren. Dabei geht es um die richtige Lagerung und Küchenhygiene:

- Gekühlte Waren wie etwa rohes Fleisch und Wurstwaren sollten in Kühlboxen oder Kühltaschen vom Supermarkt nach Hause transportiert werden und dort gleich als erstes ausgeladen und im Kühlschrank verstaut werden.
- Benutzen Sie jeweils ein unterschiedliches Schneidebrett oder unterschiedliche Arbeitsunterlagen für Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch die Messer sollten beim Wechsel gereinigt werden.
- Schütten Sie das Auftauwasser von Fisch und Fleisch umgehend weg. Spülen Sie alle Gegenstände, die damit in Berührung kamen, heiß ab.
- Um Salmonellen wirksam abzutöten, müssen Lebensmittel für mindestens 2 Minuten auf über 70°C erhitzt werden. Wobei die Temperatur im Inneren der Lebensmittel erreicht werden muss. Auch bei Speisen aus der Mikrowelle oder bei der Zubereitung von Tiefkühlprodukten ist auf eine ausreichend lange Garzeit zu achten.
- Nach jedem Toilettengang, vor dem Kochen sowie vor dem Essen sollte man die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen.

Weitere Informationen rund um das Thema Sicherheit bei Lebensmitteln findet man unter www.qs-live.de. Dort gibt es neben spannenden Informationen auch weitere Tipps und Tricks rund um das Thema Hygiene sowie leckere Rezepte für jede Gelegenheit.

Kontakt:

Servicebüro QS-live
c/o media consulta
International Holding AG
Wassergasse 3
10179 Berlin
Tel.: +49 30 65 000-302
Fax: +49 30 65 000-350
info@QS-live.de

Weitere Informationen:

www.QS-live.de