

Salmonellen

Heiße Sommertage, milde Abende: Ideale Voraussetzungen für ein Picknick oder ein Buffet im Freien. Ideale Voraussetzungen auch für Salmonellen. Eine Salmonelleninfektion erfolgt vorwiegend bei hohen Temperaturen, wenn Speisen längere Zeit nicht ausreichend gekühlt angerichtet sind, oder die hygienischen Grundregeln außer acht gelassen werden. Daher unser aktuelles Thema

"Keine Chance für Salmonellen"

Salmonellen sind Bakterien. Sie wurden im Jahr 1890 von einem amerikanischen Wissenschaftler namens David A. Salmons entdeckt.

Salmonellen können leichte bis schwere Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Man nennt diese Erkrankungen **Salmonellosen**. Eine Infektion erfolgt fast immer durch das Essen, welches mit Salmonellen verunreinigt ist.

Wo können sich Salmonellen befinden?

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 Faschierten auch im Inneren. Sie können aber auch im Darm von Mensch und Tier und in der Folge daher auch im Kot von Mensch und Tier (Haustier) auftreten.

Wie vermehren sich Salmonellen?

Salmonellen vermehren sich sehr rasch bei Wärme (z.B. bereits bei 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).

Im Kühlschrank, bei ca. 5 Grad, vermehren sie sich kaum. Aber: Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab. Nur das Erhitzen der Speisen durch Braten, Backen, Kochen oder Grillen, tötet Salmonellen ab, d. h. im Inneren der Speisen über 75 Grad C erreicht werden.

Wie kann man Salmonellen-Erkrankungen vorbeugen?

- Lagerung von rohem Fleisch oder Geflügel nur im Kühlschrank (verpackt oder abgedeckt).
- Lagerung von rohen Eiern nur im Kühlschrank.
- Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch oder Geflügel besonders vorsichtig, am besten im Kühlschrank.
- Beim Warmhalten von fertigen Speisen bzw. beim Wiedererwärmen darauf achten, dass die Erhitzung auf mindestens 75 Grad C erfolgt.
- Kein rohes oder halbgares Fleisch essen (beim Grillen sollte das gesamte Grillgut durchgebraten sein, d.h. auch rund um den Knochen).
- Keine rohen Eier. Keine weichen Eier, bei denen die Randschicht des Dotters nicht geronnen ist (d.h. Kochzeit ca. 7 Minuten), keine Spiegeleier, die nicht beidseitig gebraten sind, keine Eierspeise, die nicht gründlich durch erhitzt ist.

- Keine Bouillon mit Ei, keine mit Ei legierten Suppen oder Soßen, ohne sie mehrmals aufwallen zu lassen.
- Kein Beef Tartar mit rohem Ei.
- Englisch gebratenes Beefsteak sofort nach der Zubereitung essen.
- Keine Cremen, Speiseeis, Füllungen von Topfentorten, Tiramisu usw. aus oder mit rohen Eiern oder Eischnee.

Reinlichkeit ist ein wichtiger Schutz vor Salmonellen

- Besondere Sauberkeit in der Küche ist erforderlich. Vor allem Schneidbrett, Besteck und Geschirr heiß, unter Verwendung von Spülmittel, reinigen.
- Sofortige Entsorgung von Eierschalen und Verpackungsmaterial von Rohware.
- Paniermehl auf keinen Fall aufheben.
- Gründliches Händewaschen mit viel Seife und möglichst warmen Wasser nach jeder Arbeit mit Rohware, insbesondere Geflügel, Fleisch und Eiern.
- Zum Abtrocknen der Hände am besten Einwegtücher verwenden.
- An Haustiere niemals rohe Geflügelabfälle, rohe Eier oder Eireste verfüttern.

Der Mensch kann Überträger von Salmonellen sein, ohne selbst daran zu erkranken. Man spricht dann von Ausscheidern. Bei unsauberen Arbeiten können durch solche Personen die Salmonellen leicht verbreitet werden.

Wer allerdings die angeführten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln beachtet und entsprechende Sauberkeit hält, braucht keine Angst vor Salmonellen zu haben.