



Hygieneregeln bei der Zubereitung von Fondue Chinoise

Die Festtage zum Jahreswechsel sind traditionell die Zeit besonderer kulinarischer Genüsse. Leider haben diese häufig auch unliebsame Folgen, nämlich eine Infektion mit *Campylobacter*-Bakterien. Das BLV erinnert darum an drei einfache Hygieneregeln zum Umgang mit rohem Fleisch.

Campylobacter-Bakterien können eine schwere Durchfallerkrankung mit Fieber und Krämpfen im Unterbauch verursachen. Sie sind in den letzten Jahren stark auf dem Vormarsch und haben als Nummer 1 bei den durch Lebensmittel übertragenen Infektionen schon lange die Salmonellen abgelöst, die stark an Bedeutung verloren haben.

Ausser im Sommer wird auch nach den Festtagen zum Jahreswechsel alljährlich eine Zunahme der gemeldeten *Campylobacter*-Infektionen gemeldet. Hauptgrund: Traditionell werden an den Festtagen gerne Speisen wie Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne oder Tatarenhut (Tischgrill) verzehrt, die in geselliger Runde direkt am Tisch zubereitet werden. Im rohen Fleisch können aber *Campylobacter*-Bakterien lauern, ganz besonders im Geflügelfleisch. Passt man bei der Zubereitung dieser beliebten Speisen nicht richtig auf, kann man sich leicht eine Infektion mit Durchfallerregern holen. Auch solche Gerichte kann man unbeschwert geniessen, sofern drei einfache Hygieneregeln beachtet werden:

Schneidbretter und Messer: Für die Zubereitung von Pouletfleisch und anderen Lebensmitteln (z.B. Salate) möglichst separate Schneidbretter verwenden. Schneidbretter, Messer und andere Küchenutensilien nach jeder Verwendung gründlich mit Warmwasser und Reinigungsmittel waschen und an der Luft trocknen lassen oder mit sauberem Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen. Nach dem Handhaben von rohem Fleisch auch die Hände gut waschen.

Trennen: Rohes Fleisch und Fleischsaft dürfen nie in Kontakt mit genussfertigen Speisen kommen. Das Zwei-Teller-Prinzip einhalten: Nie den gleichen Teller für rohes und für fertig zubereitetes Fleisch benutzen. Das rohe Fleisch nicht auf den gleichen Teller legen wie Sossen oder andere Beilagen.

Garen: Fleisch immer vollständig durchgaren! Vollständig durchgegartes Pouletfleisch hat keine roten Stellen mehr und auch keinen roten Fleischsaft (Fleisch darf nicht mehr roh oder "saignant" sein).

Werden diese einfachen Regeln beachtet, sollten die kulinarischen Freuden an den Festtagen nicht durch unliebsame Nachwirkungen getrübt werden.

Für weitere Informationen:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, info@blv.admin.ch

Links

Weitere Hygieneempfehlungen im Umgang mit Lebensmitteln:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=de>