

Merkblatt: Geflügelfleischverzehr

Welche Anforderungen werden an das Geflügel gestellt?

Geflügelschlachtkörper müssen frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz, Blut, herausragenden Knochen und frei von Quetschungen sein. Fremdgerüche werden nicht toleriert. Frisches Geflügel sollte keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen.

Schlachtkörper der Handelsklasse A weisen folgende Merkmale auf:

- sie besitzen Fleischfülle
- die Brust ist gut entwickelt und vollfleischig, die Schenkel sind fleischig
- Enten und junge Gänse weisen eine etwas dickere Fettschicht auf als Hähnchen, Jungenten und Puten
- an Schenkeln, Brust, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleine Federn, Federstümpfe oder Haarfedern vorhanden sein
- leichte Beschädigungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust und Schenkeln befinden.

Es gibt aber wichtige Regeln zu beachten, damit das Geflügelfleisch auch zu einem ungetrübten Genuss wird.

Durch äußere und innere Einflüsse kann das Frischfleisch mit einer Vielzahl verschiedener Bakterienarten verunreinigt sein. Fleisch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, da die Oberfläche nur unvollkommen gegen das Vordringen von Bakterien geschützt ist und Fleisch einen guten Nährboden für Bakterienwuchs darstellt. Es kann zur Vermehrung krankmachender Bakterien kommen, die selbst keine sensorischen Anzeichen von Verderb wie verändertes Aussehen, veränderte Konsistenz, veränderter Geruch oder Geschmack verursachen. Zu den wichtigsten Erregern sind bei Geflügelfleisch Salmonellen und Campylobacter zu zählen. Sie sind in Deutschland die häufigsten bakteriellen Auslöser lebensmittelbedingter Erkrankungen. Geringe Keimzahlen reichen oft schon aus, um schwere gastrointestinale Beschwerden zu verursachen. Auch bei Untersuchungen im LALLF konnten diese Bakterien regelmäßig auf rohen Geflügelprodukten nachgewiesen werden.

Da diese Erzeugnisse vor dem Verzehr normalerweise durchgegart werden, liegt die Gefahr der Ansteckung des Menschen besonders im „Verschmieren“ der Erreger in der heimischen Küche.

Daher sind folgende Hygieneregeln im Haushalt unbedingt einzuhalten:

- strikte Trennung roher von gegarten Speisen
- Fleischsaft und Auftauwasser „hygienisch entsorgen“
- vollständige Durcherhitzung des Fleisches gewährleisten
- verdorbenes Fleisch immer entsorgen
- Einhaltung der Kühltemperaturen von höchstens 7°C, besser aber 4°C
- schneller Verbrauch gekühlter Ware (3-4 Tage)
- Hände und Arbeitsflächen stets sauber halten