Kurzes ABC bedeutender bakterieller Krankheitserreger

- **Bacillus cereus:**
  Vorkommen: gekochter Reis bzw. Nudeln, Gewürze, Trockenpilze, Backwaren

- **Campylobacter:**
  Vorkommen: Geflügelfleisch, Rohmilch, seltener Schweine(hack)fleisch

- **Clostridien:**
  Vorkommen: gegarte, konservierte Fleisch- und Fischerzeugnisse

- **koagulasepositive Staphylokokken:**
  Vorkommen: auf Haut und Schleimhaut von Mensch und Säugetier (Kontamination der Lebensmittel!)

- **Listeria monocytogenes:**
  Vorkommen: Fleisch, Hackfleisch, Rohwurst, Fischerzeugnisse (z. B. Räucherlachs!), Weichkäse

- **Salmonellen:**
  Vorkommen: Schweinefleisch, kurzgereifte Rohwürste, Eier, selten pflanzliche Lebensmittel (z. B. Tee, Gewürze)

- **Verotoxinbildende E.coli (VTEC):**
  Vorkommen: Fleisch von Wiederkäuern, Rohmilch, pflanzliche Lebensmittel (z. B. Sprossen, Kräuter)

Lebensmittelinfektionen mit diesen Krankheitserregern können Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen, Magenkrämpfe oder auch Fieber bei den Betroffenen auslösen.

Beimpfen von Nährmedienplatten zur Untersuchung auf Krankheitserreger in Lebensmitteln

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0385 588 61 000

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Fotos: LALLF bzw. pixabay

Druck: Landesamt für innere Verwaltung MV

Stand: 2023

Hygiene in der Küche

Information für Verbraucher

Mecklenburg-Vorpommern

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Viele Wegbereiter lebensmittelbedingter Erkrankungen sowie des Verderbs verbergen sich in der eigenen Küche. Durch unsachgemäße Handhabung, Zubereitung und Lagerung können eventuell vorhandene krankmachende Keime verschmiert werden und/oder sich weiter gefährlich vermehren. Diese Gefahren lassen sich durch Beachtung einfacher Regeln bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln zumindest deutlich reduzieren.

Folgende Grundregeln sind zu beachten:

- Achten Sie beim Einkauf auf das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum und die Lagerungsbedingungen. Diese Angaben finden Sie auf der Verpackung.

Bei maximal 2° C
zu verbrauchen bis

13.10.2023

- Kaufen Sie leicht verderbliche Lebensmittel möglichst zuletzt oder verwenden Sie eine Kühltasche.

- Kaufen Sie nur Mengen, die Sie in kurzer Zeit verbrauchen können. Mit zunehmender Füllung steigt auch die Temperatur im Kühlschrank an. Verderbliche Lebensmittel gehören in das unterste Fach.

- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit kann Krankheitskeime enthalten und ist zu entsorgen. Sie sollte auch nicht über Küchenutensilien in Kontakt mit anderen Lebensmitteln, die keine Garung mehr erfahren, gebracht werden.

- Früchte und Gemüse gründlich unter fließendem Trinkwasser waschen und anschließend abtropfen lassen.

- Waschen Sie sich die Hände, vor der Zubereitung von Lebensmitteln sowie zwischen und nach den Arbeitsgängen, vor allem bei Verarbeitung roher tierischer Produkte oder benutzen Sie Handschuhe.

- Arbeitsflächen und Geräte nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen! Das Berühren von Mund und Nase sollte bei der Zubereitung unterbleiben. Lappen und Bürsten regelmäßig heiß reinigen und häufig wechseln.

- Zubereitete Speisen schnell verbrauchen und nicht über längere Zeit warm halten (Warmhaltetemperatur von mindestens 60°C gewährleisten!)

- Reste von zubereiteten Speisen sind bis zum späteren Verzehr kühl zu lagern oder einzufrieren. Im Kühlschrank sollte die Temperatur maximal 7° C betragen.

- Häufig werden Speisereste nur aufgewärmt. Um die Aufnahme von Krankheitserregern (Wiederauskeimen wärmeresistenter Sporen) zu vermeiden, sollten diese ausreichend wiedererhitzt werden.
  Zu beachten: In der Mikrowelle werden Nahrungsmittel erst spät komplett durcherhitzt; 75° C sollten dabei erreicht werden.

- Da nicht erhitzte Lebensmittel vor allem tierischer Herkunft (z. B. Hackfleisch, Streichmettwurst, Räucherlachs) mit Krankheitserregern kontaminiert sein können, sollten diese von kleinen Kindern, Schwangeren sowie Personen mit geschwächtem Immunsystem gemieden werden.