

### **Hitze sorgt für erhöhtes Salmonellen-Risiko**

Hamburg, 08.08.2018 – Die hohen Temperaturen sorgen derzeit nicht nur für ein erhöhtes Risiko für Sonnenbrand, Sonnenstich und Hitzeschlag. Auch die Gefahr einer Salmonelleninfektion steigt. Die Folgen sind Erbrechen, Durchfall, Kopfschmerzen und Fieber. „Salmonellen können in fast allen verderblichen Lebensmitteln vorkommen, die sich bei hochsommerlichen Temperaturen innerhalb kurzer Zeit explosionsartig vermehren. Bei Fleisch, Fisch, Eiern und Milch sollte die Kühlkette vom Einkauf bis zur Zubereitung nicht unterbrochen werden“, rät Frank Liedtke, Landesgeschäftsführer der BARMER in Hamburg.

### **Kühltaschen verwenden und Küche sauber halten**

Um verderbliche Lebensmittel vor der Hitze zu schützen, sollten für den Einkauf oder den Weg zur Grillparty Kühltaschen verwendet werden. Darüber hinaus raten Experten während der heißen Sommermonate zu einer besonders strikten Küchenhygiene. „Wie alle anderen Bakterien können Salmonellen von einem Träger auf den anderen übertragen werden. Schneidet man ein befallenes Stück Fleisch mit einem Messer und zerkleinert anschließend damit auch die Salatgurke, können sich die Bakterien hier weiter ausbreiten“, erläutert Frank Liedtke. Sowohl Hände als auch Arbeitsgeräte sollten nach jeder Benutzung immer mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

### **Grillen bis das Fleisch gut durch ist**

Auch beim Grillen ist das Salmonellen-Risiko erhöht. Denn dabei liegen Lebensmittel vor der Zubereitung oft längere Zeit ungekühlt neben dem ohnehin heißen Grill. Für Salmonellen sind das ideale Bedingungen, um sich zu vermehren. Werden Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte nur medium gegart, bleiben die Salmonellen. Sie sterben erst bei einer Temperatur von 70 Grad Celsius ab. Das Grillgut sollte stets gut gekühlt und vor allem gut durchgebraten werden, bevor man es verzehrt.

**Landesvertretung**

**Hamburg**

Hammerbrookstraße 92  
20097 Hamburg

[www.barmer.de/presse-hamburg](http://www.barmer.de/presse-hamburg)  
[www.twitter.com/BARMER\\_HH](https://www.twitter.com/BARMER_HH)  
[presse.hamburg@barmer.de](mailto:presse.hamburg@barmer.de)

Torsten Nowak  
Tel.: 0800 333 004 651-131  
[torsten.nowak@barmer.de](mailto:torsten.nowak@barmer.de)