

Gefährliche Bakterien im Grillfleisch

Tausende erkranken jährlich an Campylobacter-Enteritis

Stuttgart, 8. August 2019 – Das Sommerwochenende werden viele zum Grillen nutzen. Doch gerade bei hohen Temperaturen ist Vorsicht beim Umgang mit Lebensmitteln geboten. Campylobacter-Bakterien sind vor allem in Geflügel- und Hackfleisch enthalten, der Keim kann Magen-Darm-Erkrankungen verursachen.

Bereits 2.300 Krankheitsfälle in Baden-Württemberg in diesem Jahr

„Mit 60.000 bis 70.000 Fällen pro Jahr ist die sogenannte Campylobacter-Enteritis laut Robert Koch-Institut die häufigste meldepflichtige, bakterielle Infektion in Deutschland. In Baden-Württemberg sind in diesem Jahr bereits 2.300 Menschen daran erkrankt“, sagt der Landesgeschäftsführer der BARMER in Baden-Württemberg, Winfried Plötze. Die ersten Symptome ließen zunächst nicht auf das Essen als Ursache schließen, zumal die Beschwerden erst einige Tage nach der Infektion auftreten würden. „Oft leiden Betroffene unter Abgeschlagenheit, Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen, bevor es zu starken Bauchschmerzen, Übelkeit und Durchfall kommt.“ Nach etwa einer Woche würden die Probleme abklingen, eine Ansteckungsgefahr bestehe aber so lange, wie das Bakterium ausgeschieden werde. Das könne bis zu vier Wochen lang der Fall sein. Vor allem für Babys, Kleinkinder und Senioren sei eine Campylobacter-Infektion gefährlich, da der Durchfall schnell zu einem Flüssigkeitsverlust führe.

Fleisch sauber zubereiten

Campylobacter-Bakterien findet man vor allem in Geflügel- und Hackfleisch, aber auch in Eiern oder Speiseeis. Sie verändern weder das Aussehen noch den Geruch der befallenen Lebensmittel. Plötze: „Vor einer Campylobacter-Infektion kann man sich am besten mit konsequenter Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln schützen. Fleisch sollte getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt und verarbeitet werden. Das beginnt im Kühlschrank und geht weiter mit getrennten Schneidmessern und Brettchen.“ Da ein Einfrieren von Fleisch die Erreger nicht vollständig abtöte, könne das Tauwasser ebenfalls Campylobacter enthalten. Zwischen dem Zubereiten verschiedener Zutaten und Fleisch sollten daher immer gründlich

**Landesvertretung
Baden-Württemberg**

Torstraße 15
70173 Stuttgart

www.barmer.de/presse-p006122
www.twitter.com/BARMER_BW

Marion Busacker
Tel.: 0800 33 30 04 35 11 30
marion.busacker@barmer.de

die Hände gewaschen werden, um eine Verunreinigung von anderen Lebensmitteln zu vermeiden. Verpackungen sollten zügig entsorgt, das verwendete Geschirr abgewaschen und die Arbeitsfläche sauber gehalten werden.

Mindestens zwei Minuten Hitze bei 70 Grad Kerntemperatur

Fleisch sollte immer gut durchgegart werden, mindestens zwei Minuten lang bei 70 Grad Kerntemperatur. „Wenn Geflügelfleisch am Knochen weiß oder leicht grau, ist es gar“, erklärt der BARMER-Landeschef. Damit das Fleisch auf dem Grill von außen nicht anbrennt, sollte man es nicht direkt über die Glut legen, den Rost etwas höher hängen und die Grillhaube schließen.