

Pressemitteilung

Hitze sorgt für erhöhtes Salmonellen-Risiko

Berlin, 07.08.2018 – 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 Gabriela Leyh, Landesgeschäftsführerin der BARMER Berlin/Brandenburg.

Kühlertaschen verwenden und Küche sauber halten

Um verderbliche Lebensmittel vor der Hitze zu schützen, sollten für den Einkauf oder den Weg zur Grillparty Kühlertaschen 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. Deshalb sollten sowohl Hände als auch Arbeitsgeräte 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
Berlin
Brandenburg

Axel-Springer-Straße 44
10969 Berlin

www.barmer.de/p006131
www.twitter.com/BARMER_BB

Markus Heckmann
Tel.: 0800 333004 998-035
markus.heckmann@barmer.de