

Grillkeime immer gefährlicher: Rund 7.000 Niedersachsen erkrankt

Hannover, 21. Juni 2019 – Schnell einen Salat zubereiten und das Grillgut auf den Grill legen, fertig ist der entspannte kulinarische Sommerabend. Doch gerade bei hohen Temperaturen ist Vorsicht im Umgang mit Lebensmitteln geboten.

Campylobacter heißt eines der Bakterien, die gesundheitliche Probleme hervorrufen können. Die Bakterien sind vor allem in Geflügel- oder Hackfleisch enthalten und können eine Darmentzündung hervorrufen. Die sogenannte Campylobacter-Enteritis ist laut Robert Koch-Institut die häufigste bakterielle meldepflichtige Erkrankung in Deutschland. „Die Tendenz ist steigend: Im Jahr 2018 wurden in Niedersachsen 6.764 Fälle gemeldet, im Jahr davor waren es noch 6.608“, sagt BARMER Landesgeschäftsführerin Heike Sander. Das gelte auch für Bremen, wo die Zahl der Erkrankungsfälle von 520 im Jahr 2017 auf 539 im vergangenen Jahr angestiegen ist.

Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen

Die ersten Symptome lassen zunächst noch nicht auf das Essen als Ursache schließen, zumal die Beschwerden erst einige Tage nach der Infektion auftreten. „Oft leidet der Betroffene unter Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen und Abgeschlagenheit, bevor es dann zu starken Bauchschmerzen mit Krämpfen, Durchfall und Übelkeit kommt“, erklärt Heike Sander. Nach etwa einer Woche klingen die Probleme ab. Allerdings besteht die Ansteckungsgefahr weiterhin, solange das Bakterium ausgeschieden wird, insgesamt über zwei bis vier Wochen. Vor allem für Babys und Kleinkinder oder auch Senioren ist eine Campylobacter-Infektion gefährlich, weil sie durch die Durchfälle viel Flüssigkeit verlieren und dadurch besonders schnell geschwächt sind.

Fleisch sauber zubereiten

Damit es gar nicht erst zu einer Infektion kommt, empfiehlt sich ein besonders vorsichtiger Umgang mit dem Grillgut. Vor allem auf Geflügel und Hackfleisch, aber auch in Ei oder Speiseeis findet sich das Bakterium. Allerdings ist es mit bloßem Auge nicht erkennbar, denn es verändert die Lebensmittel äußerlich nicht und bringt auch keine Veränderung im Geruch mit sich. „Vor einer Campylobacter-Infektion kann man sich am besten mit konsequenter Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln schützen. Für die Zubereitung der Speisen bedeutet das beispielsweise, Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren und zu verarbeiten. Das

Landesvertretung

Niedersachsen

Bremen

Postanschrift:
Postfach 05 29
30005 Hannover

Besucheranschrift:
Goseriede 4/Gebäudeteil C
30159 Hannover

www.barmer.de/p006135
www.twitter.com/BARMER_NIHB

Michael Erdmann
Tel.: 0800 333 004 654 432
michael.erdmann@barmer.de

beginnt im Kühlschrank und geht weiter mit getrennten Schneidmessern und Brettchen“, so Sander. Da ein Einfrieren von Fleisch die Erreger nicht vollständig abtötet, kann das Tauwasser ebenfalls Campylobacter enthalten. Zwischen dem Zubereiten verschiedener Zutaten und Fleisch sollten daher immer gründlich die Hände gewaschen werden, um eine Verunreinigung von Salat und Co. zu vermeiden. Verpackungen sollten zügig entsorgt, das verwendete Geschirr zeitnah abgewaschen und die Arbeitsfläche sauber gehalten werden. Auf dem Grill empfiehlt es sich, Fleisch immer gut durchzugaren. „In der Mitte des Fleisches sollte mindestens für zwei Minuten eine Hitze von 70 Grad erreicht werden. Bei Geflügel kann man den Gargrad ganz gut an der Farbe des Fleisches erkennen. Ist es am Knochen weiß oder leicht grau, ist es gar“, sagt Sander. Damit das Fleisch auf dem Grill von außen nicht anbrennt, sollte man es nicht direkt über die Glut legen und den Rost etwas höher hängen und die Grillhaube, sofern vorhanden, schließen.