

Fast keine Salmonellen im Fleisch

Hackfleisch und rohe Fleischzubereitungen scheinen weitgehend frei von Salmonellen zu sein. Allerdings waren 5 von 179 Pouletfleischprodukten kontaminiert.

Bei Hackfleisch und rohen Fleischzubereitungen müssen seit rund zwei Jahren mikrobiologische Grenzwerte für Salmonellen eingehalten werden, wie die Nachrichtenagentur SDA einen Bericht im jüngsten Bulletin des Bundesamts für Gesundheit (BAG) vom Montag, 20. April 2009 zitiert. Um Aufschluss über die aktuelle Kontaminationshäufigkeit zu erhalten, untersuchten neun kantonale Laboratorien letztes Jahr insgesamt 343 Fleischproben: 179 Pouletfleisch- und 148 Schweinefleischzubereitungen sowie 16 Proben Schweinehackfleisch.

Bei den Schweinefleischproben liessen sich keine Salmonellen nachweisen. Bei fünf Pouletfleischprodukten konnten Salmonellen isoliert werden. Das kontaminierte Fleisch stammte aus Deutschland, Ungarn und Frankreich. Fleisch schweizerischer Herkunft war nicht betroffen, obwohl über die Hälfte aller Proben (52,5 Prozent) aus inländischer Produktion stammten.

Trotz dieses Ergebnisses ruft das BAG dazu auf, die Hygieneregeln im Umgang mit rohem Fleisch im Haushalt nach wie vor zu beachten. Denn rohes Fleisch könne neben Salmonellen andere Krankheitserreger enthalten, beispielsweise Campylobacter. Infektionen mit dem Campylobacter-Erreger nehmen europaweit zu, auch in der Schweiz. Laut BAG erkrankten hierzulande seit Jahresbeginn (bis zum 14. April) 1'610 Menschen daran. In den Vergleichsperioden 2008 und 2007 waren es 1'316 respektive 1'293. Die Darmerkrankung bleibt die häufigste von Tieren auf Menschen übertragene Krankheit.

■ lid