

Rohes Pouletfleisch fast zur Hälfte mit Campylobacter verunreinigt

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat in 41 Prozent der untersuchten Pouletproben Campylobacter gefunden. Die Basler Studie ist Teil einer schweizweiten Untersuchungskampagne des Bundesamts für Gesundheit (BAG).

Besonders heikel ist Poulet mit Haut: Bei der Basler Untersuchung waren 50 Prozent dieser Proben mit Campylobacter verseucht, wie es in dem am 4. Juni veröffentlichten Bericht heisst. Deutlich weniger der Durchfall-Erreger stellten die Forscher in tiefgekühltem Poulet fest. Dort betrug die Keim-Quote nur 16 Prozent. «Campylobacter-Keime sterben beim Tiefgefrieren ab», erklärte Sylvia Gautsch vom Basler Laboratorium den Grund.

Grill-Fans müssen aber diesen Sommer nicht auf Pouletfleisch verzichten. «Wer sich an die Hygiene-Regeln hält, hat nichts zu befürchten», sagte

Gautsch. So müsse das Poulet richtig durchgegart werden. Zudem dürfe bereits gekochtes Fleisch nicht mit rohem Fleisch in Kontakt kommen. Ebenfalls wichtig sei es, Hände, Geschirr und Geräte jeweils gründlich zu reinigen.

Das Basler Kantonslaboratorium untersuchte insgesamt 75 Pouletproben. Diese stammten aus der Schweiz und dem Ausland. Die Studie war vom BAG in Auftrag gegeben worden: Zwischen April 2009 und März 2010 analysierten 15 kantonale Laboratorien Geflügelfleisch auf Campylobacter.

Grund für die Untersuchungskampagne ist gemäss Gautsch die steigende Anzahl der Campylobacter-Erkrankungen beim Menschen. Seit 2006 werden dem BAG immer mehr Durchfall-Erkrankungen gemeldet.

■ lid, 11. Juni 2010