



Hygiene beim Grillieren sorgt für ein ungetrübtes Vergnügen

Wenn Sonne und angenehme Temperaturen die Menschen im Sommer ins Freie locken, beginnt die beliebte Grillsaison. Leider wird beim Grillieren nicht immer auf die notwendige Hygiene geachtet, weshalb es zu Lebensmittelinfektionen kommen kann. Sie können aber unliebsame Folgen vermeiden, indem Sie vier einfache Hygieneregeln beachten.

Auf rohem Fleisch muss mit unerwünschten Keimen gerechnet werden: Geflügelfleisch ist häufig mit *Campylobacter* belastet, seltener mit Salmonellen; Rindfleisch kann pathogene Kolibakterien enthalten und Schweinefleisch *Yersinia enterocolitica* oder Salmonellen. Die Konsumentinnen und Konsumenten können dies jedoch nicht erkennen, da die Qualität (Geschmack, Geruch, Farbe) des betroffenen Fleisches überhaupt nicht beeinträchtigt ist.

Diese unerwünschten Keime stellen dann eine Gefahr dar, wenn bei der Zubereitung des Fleisches die gängigen Hygieneregeln nicht konsequent beachtet werden. Das BLV hat deshalb in einem Merkblatt zusammengefasst, auf welche Punkte allgemein im Umgang mit rohem Fleisch geachtet werden muss (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=de>) .

Vier Regeln sollten Sie speziell beim Grillieren unbedingt beachten:

1. Nach dem Handhaben rohen Fleisches (würzen, marinieren, auf den Grill legen) die Hände waschen. Wenn keine Waschgelegenheit besteht, die Hände an einer Papierserviette abwischen. Dies gilt auch für Arbeitsgeräte wie Gabeln oder Grillzangen.
2. Nach dem Berühren marinierten Fleisches die Finger nicht ablecken und übriggebliebene Marinade nicht als kalte Sauce verwenden.
3. **Fleisch immer vollständig durchbraten!** Hamburger dürfen im Kern keine roten Stellen mehr aufweisen. Vollständig durchgebratenes Pouletfleisch hat ebenfalls keine roten Stellen mehr und löst sich gut von den Knochen. Bratwürste müssen so lange gegrillt werden, dass sie auch im Innern heiss sind. Falls dies nicht der Fall ist, Wurst noch einmal auf den Grill legen und nachbraten.
4. Nie den gleichen Teller für rohes und für fertig gegrilltes Fleisch benutzen. Fertige Grilladen nur auf unbenutztem Geschirr transportieren und von einem frischen Teller verzehren.

Beachten Sie diese vier Verhaltensregeln und das Vergnügen an Ihrem Grillanlass wird nicht durch unliebsame Nachwirkungen getrübt werden.