



Liebe anipro-Kunden,
manchmal kann Kontakt vermeiden Gesundheit fördern... !

Problem

Geflügelfleisch und die Produkte, die aus Geflügelfleisch gewonnen werden, wie z.B. Schenkel, Innereien oder Pasteten gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln.
Der Verzehr steigt stark: von 1,2 kg im Jahr 1952, auf 19,4 kg pro Bürger im Jahr 2013!

Situation



Geflügelfleisch entspricht offensichtlich dem Wunsch der Verbraucher nach kalorienarmer und leicht verdaulicher Kost. Ausserdem ist es günstig und hilft so bei Lebensmitteln Geld zu sparen.

Auch gekühltes Geflügel ist anfällig für Verderb. Bei +4°C können sich die Bakterien auf dem Geflügelfleisch etwa alle 7–8 Stunden verdoppeln, bei 0°C können sie sich immer noch alle 24 Stunden verdoppeln. Zwei Gründe sind dafür im wesentlichen verantwortlich: zum einen ist ein Teil der Keime gegen Kälte tolerant, zum zweiten sind sie in der Lage, Eiweiße zu zersetzen.

Keime, wie z.B. Salmonellen oder Listerien, sind sowohl auf der Haut als auch im Muskel zu finden. Die Vermehrung kann bei Raumtemperatur schon innerhalb von 4 – 6 Stunden zu Fäulnisprozessen führen. Das gilt sowohl für die Oberfläche wie auch für den Muskel! Gleichzeitig können auch Keime von der Oberfläche in den Muskel vordringen.

Verdirbt Geflügelfleisch, wird die Haut schmierig, matt, glanzlos und manchmal auch grau. Der Muskel riecht säuerlich bis muffig-stichig, die Farbe kann kupferrot werden. Sind Mikroorganismen beteiligt, spricht man von Fäulnis. Fleisch wirkt dann graugrünlich „stumpf“ und es entwickelt sich ein fauliger, später deutlich ammoniakähnlicher Geruch.

Seltener können auch „Stockflecken“ entstehen. Sie sind mikrobiell bedingt; meist schwarze, graue, grüne auch braune Punkte oder Flecken, die bis in die Unterhaut reichen können.

Lösungsweg



Hygienemängel beim Umgang mit Lebensmitteln sind eine bedeutende Ursache für Erkrankungen durch Lebensmittel.

Daten zeigen, dass insbesondere junge Menschen besser über die hygienischen Risiken beim Verzehr von Geflügel aufgeklärt werden müssen!



Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geht daher neue Wege in der Präsentation von wissenschaftlichen Erkenntnissen. Zum Beispiel durch Videoclips wie „Was tun mit dem Huhn?“

Auch gibt es konkrete Verbrauchertipps als PDF zum kostenlosen runterladen sowie Fragen und Antworten zum Geflügel.

Weitere Infos

- 1) Informationen zur Lebensmittelhygiene: http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen.pdf
- 2) Fragen und Antworten zu verdorbenem Geflügelfleisch: http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_verdorbenem_fleisch-7042.html
- 3) Fragen und Antworten zu Geflügelfleisch: <http://www.bfr.bund.de/cm/343/ausgewaehlte-fragen-und-antworten-zu-gefluegelfleisch.pdf>
- 4) **Was tun mit dem Huhn:** http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/26/was_tun_mit_dem_huhn-191702.html