

## **Gänsebraten und Co. in der Winterzeit**

In der kalten Jahreszeit sind Gänsebraten, knusprige Ente und Co. sehr beliebt und kommen gerne auf den Tisch, besonders zu den Festtagen.

Rohes Geflügelfleisch kann jedoch mit Bakterien wie Salmonellen und Campylobacter belastet sein. Die Keime können, wenn sie durch den Menschen aufgenommen werden, zu Erkrankungen wie Erbrechen und Durchfall führen.

Damit Sie die saisonalen Köstlichkeiten unbeschwert genießen können, sind Hygieneregeln im Zuge des Transports, der Lagerung und der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch dringend zu beachten:

### **Transportieren und lagern Sie das rohe Geflügelfleisch optimal.**

Verwenden Sie Kühltaschen für den Transport und halten Sie die Transportzeiten so kurz wie möglich. Lagern Sie das rohe Geflügelfleisch getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank bei maximal +4°C.

Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ist bei -18°C zu lagern.

### **Beachten Sie das Verbrauchsdatum für frisches Geflügelfleisch.**

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf frisches Geflügelfleisch nicht mehr verwendet werden.

### **Vermeiden Sie Kreuzkontaminationen.**

Tauen Sie Geflügelfleisch immer im Kühlschrank auf - verwende Sie hierzu einem ausreichend großen tiefen Teller, damit Auftauflüssigkeit aufgefangen werden kann und so Kontaminationen von anderen Lebensmitteln verhindert werden.

Verarbeiten Sie rohes Geflügelfleisch stets auf leicht zu reinigenden Schneidebrettern oder Oberflächen. Nach der Zubereitung sind diese intensiv mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln zu reinigen.

Eine Zwischenreinigung des Waschbeckens kann nach Reinigung von Schneidebrettern, Messern und anderen Utensilien ebenfalls sinnvoll sein.

Tauschen Sie regelmäßig Reinigungsschwämme und -lappen aus.

Achten Sie während der Speisenherstellung auf regelmäßige Händehygiene. Sollten Sie das rohe Geflügelfleisch mit Ihren Händen berührt haben, waschen Sie Ihre Hände direkt im Anschluss ausgiebig mit Wasser und Seife.

So können Übertragungen von Keimen auf andere Lebensmittel, die ggf. direkt und ohne weitere Erhitzung verzehrt werden, oder auf Oberflächen verhindert werden.

### **Garen Sie das Geflügel immer ausreichend durch.**

Keime werden durch ausreichend hohe Gartemperaturen sowie entsprechende Garzeiten zuverlässig abgetötet – Geflügelfleisch sollte eine Kerntemperatur von mindestens 70°C für zwei Minuten erreichen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und ein gesundes neues Jahr 2025.

Ihr LMTVet.