



Februar 2026

Umgang mit Geflügelfleisch

Poulet- und Geflügelfleisch ist im Vergleich zum übrigen Fleisch immer noch überdurchschnittlich mit Salmonellen und Campylobacter Bakterien kontaminiert. Die Übertragung auf andere Produkte muss verhindert werden.

Vorsorgliche Massnahmen:

- Die Lagerung muss sowohl in Kühlräumen wie auch in Kühlschränken getrennt vom übrigen Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie anderen Lebensmitteln erfolgen.
- Separate Schneidebretter für Poulet und Geflügel.
- Poulet und Geflügel das weiterverarbeitet wird, möglichst schnell ausbeinen. Das gewonnene Fleisch sofort weiterverarbeiten oder in flachen Gebinden oder flach gedrückt in Kunststoffbeuteln einfrieren.
- Aufgetautes Fleisch schnell weiterverarbeiten. Kein zweites Mal einfrieren.
- Tiefgefrorene Poulets und Geflügel im Kühlschrank, im Mikrowellengerät oder dichtverpackt unter fliessendem Wasser auftauen.
- Das Abtropfwasser muss aufgefangen und ausgeschüttet werden.
- Neben der Arbeit mit Poulet und Geflügel keine anderen Arbeiten verrichten!
- Nach dem Berühren von rohem Geflügel und Geflügelfleisch die Hände jedes Mal gründlich waschen und nach Möglichkeit desinfizieren.
- Schneidebretter, Tischflächen und Messer etc. nach Kontakt mit rohem Geflügel und Geflügelfleisch gründlich reinigen. Am besten sofort in der Abwaschmaschine.
- Pouletfleisch immer durchbraten oder durchkochen. Kerntemperatur $>75^{\circ}\text{C}$! Das Fleisch muss sich leicht vom Knochen lösen.
- **Achtung sommerliche Grillanlässe:** Machen Sie sich der Gefahren des Verschleppens von Salmonellen und Campylobacter jejuni Bakterien von Pouletstücken auf andere Lebensmittel bewusst (Hände, Fleischsaft, direkter Kontakt Pouletfleisch andere Lebensmittel etc.)!

