



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Warum verträgt Grillfleisch keine Sonne?

Mon, 08/24/2015 - 11:22

Grillen und gutes Wetter gehören zusammen. In entspannter Stimmung kann es passieren, dass rohes Grillfleisch länger in der Sonne liegen bleibt als geplant. Unweigerlich steigt hier das Risiko einer Lebensmittelinfektion. Keinesfalls sollte Grillfleisch mehrere Stunden der Sonne ausgesetzt sein, bis es auf dem Grill landet. Nach vier Stunden kann sich die Keimbelastung beispielsweise verzehnfacht haben. Fleisch ist nie völlig keimfrei. Neben harmlosen Keimen finden sich manchmal auch Krankheitserreger auf der Oberfläche. Wenn diese Keime sich bei sommerlichen Temperaturen stark vermehren, kann es bei unsachgemäßem Umgang mit dem Fleisch zu Übelkeit, Erbrechen und Durchfall kommen. Die Fleischstücke müssen deswegen immer gut durchgegart werden. Wird nicht zu Hause gegrillt, so sollte das Grillgut in einer Kühlbox transportiert und aufzubewahrt werden. Dabei sollten Fleisch, Würste und Geflügel gut verpackt und voneinander getrennt gelagert werden.

Medien-Information

Bozen, 24.08.2015