



Medienmitteilung

Datum 15. Dezember 2016

Fondue Chinoise sicher geniessen: Lebensmittel-Infektion verhindern

Jedes Jahr über die Feiertage häufen sich die Fälle von Campylobacteriose. Auslöser für die Durchfallerkrankung ist oft die unsachgemässe Zubereitung von Fleischfondue. Mit dem Beachten von einfachen Regeln lässt sich das Risiko einer Erkrankung jedoch erheblich vermindern. Zusammen mit dem Verband der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen der Schweiz (VKCS) ruft das BLV Hygienetipps für den sicheren Genuss in Erinnerung.

Der häufigste Grund für eine Infektion mit Campylobacter ist der unsachgemässe Umgang mit rohem Fleisch, vor allem mit Geflügelfleisch, das oft mit Campylobacter-Bakterien kontaminiert ist. Das Risiko einer Infektion lässt sich jedoch durch einfache Massnahmen verhindern. Wer richtig zubereitet, kann sicher geniessen. Das BLV und der VKCS empfehlen deshalb, bei der Zubereitung von Fleischfondue folgende Hygieneregeln zu beachten:



- Beim Zubereiten von Fondue Chinoise sind für das Fleisch und für die übrigen Lebensmittel immer separate Schneidbretter, Küchenutensilien sowie Teller zu verwenden. Das rohe Fleisch darf nicht mit anderen rohen oder genussfertigen Speisen - etwa Beilagen und Salat - in Berührung kommen.
- Beim Essen immer zwei Teller verwenden: einen für das rohe Fleisch sowie einen für das gekochte Fleisch, die Beilagen und Saucen.
- Tropfsaft von frischem oder aufgetautem Fleisch darf nicht in Kontakt mit rohen oder genussfertigen Speisen kommen.



- Fleisch, vor allem Geflügel, immer gut durchgaren. Es darf innen nicht roh sein.

Ein Videoclip zum Thema, das Merkblatt „Hygieneregeln bei der Zubereitung von Fondue Chinoise“, sowie die die Grundregeln, sind auf der Webseite www.sichergeniessen.ch zu finden.

Jährlich 10 Millionen Franken für die Behandlungen

Die Campylobacteriose gehört zu den Zoonosen, das heisst, sie ist vom Tier auf den Menschen übertragbar. Sie ist deswegen meldepflichtig. Betroffene leiden an schwerem Durchfall, oft in Kombination mit Unterbauchkrämpfen und Fieber. Die Campylobacteriose ist einer der häufigsten Durchfallerkrankungen in der Schweiz und betrifft jährlich 7000 bis 8000 Personen. Die Kosten für die Behandlungen belaufen sich auf rund 10 Millionen Franken.

Kampagne „Richtig zubereiten – sicher geniessen“

Das BLV hat im April 2016 die Informationskampagne „Richtig zubereiten – sicher geniessen“ gestartet. Die Kampagne soll mithelfen, die Hygiene zu verbessern und die Anzahl Campylobacter- sowie anderer bakterielle Infektionen zu senken, indem auf den richtigen Umgang mit Lebensmitteln hingewiesen wird. Die Kampagne wird vom Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, von Aldi Suisse AG, vom Aviforum, von Coop und Bell, Kneuss, Lidl, Migros und Micarna, Proviande, dem Schweizer Bauernverband, dem Schweizer Fleischfachverband sowie den Schweizer Geflügelproduzenten unterstützt.



Für Rückfragen:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen (BLV)
Medienstelle
Tel. 058 463 78 98
media@blv.admin.ch

Verband der Kantonschemiker und
Kantonschemikerinnen der Schweiz
Dr. Otmar Deflorin,
Kantonschemiker
Tel. 031 633 11 11
otmar.deflorin@gef.be.ch

Mehr Informationen:

www.sichergeniessen.ch

Verantwortliches Departement:

Eidgenössisches Departement des Innern EDI