

# Zum Umgang mit rohem Fleisch im Privathaushalt



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**

## Ein Hygiene-Leitfaden

Rohes Fleisch kann mit krank machenden Bakterien wie Campylobacter, Salmonellen oder E. coli verunreinigt sein. Hygienisch besonders heikel sind rohes Geflügelfleisch und rohes Hackfleisch. Durch die richtige Lagerung, Handhabung und Verarbeitung dieser Produkte im Privathaushalt können Sie aber das Risiko einer Lebensmittelinfektion ausschliessen!

Damit Sie im Umgang mit rohem Fleisch immer auf der sicheren Seite stehen, müssen Sie Hygienemassnahmen in folgenden Bereichen beachten:



1. Persönliche Hygiene



2. Produkthygiene



3. Umgebungshygiene



# 1 Persönliche Hygiene

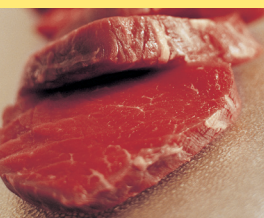
- Hände und Fingernägel vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch mit Warmwasser und Seife gründlich reinigen
- Zum Trocknen der Hände nach dem Waschen ein sauberes Tuch verwenden
- Vorhandene offene Wunden an den Händen sauber abdecken



# 2 Produkthygiene

## Lagerung:

- Rohes Fleisch nach dem Einkauf so schnell wie möglich kühl lagern (an der kühlest Stelle im Kühlschrank) oder tiefkühlen
- Rohes Fleisch so aufbewahren, dass kein Fleischsaft auslaufen und andere Lebensmittel verunreinigen kann
- Unterschiedliche Fleischsorten nicht gemeinsam verpackt lagern
- Vorverpacktes Fleisch innerhalb der Verbrauchsfrist verarbeiten
- Fleisch aus Offenverkauf: Hackfleisch innerhalb von 1 Tag verarbeiten, alles andere rohe Fleisch innerhalb von 2–3 Tagen. Grundsätzlich gilt: je mehr das Fleisch zerkleinert ist (Hackfleisch, Geschnetzeltes), um so schneller muss es verarbeitet werden!

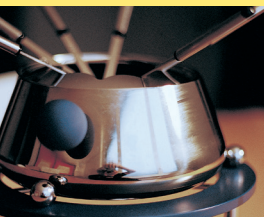


## Handhabung:

- Rohes Fleisch vor der Verarbeitung nur kurz bei Raumtemperatur stehen lassen
- Auftausaft vor der Verarbeitung weggießen

## Verarbeitung:

Krankheitserregende Bakterien können durch die korrekte Kombination von Temperatur (Hitze) und Zeit sicher abgetötet werden. Deshalb soll hygienisch besonders gefährdetes Fleisch durcherhitzt werden, bis kein Fleischsaft mehr austritt. Für die Fleischprodukte, die in den letzten Jahren am häufigsten Verursacher von Lebensmittelinfektionen waren, gelten zusätzlich folgende Regeln:



## Fondue chinoise

- Kein Kontakt von rohem Fleisch oder Fleischsaft mit Beilagen, Saucen oder gegartem Fleisch: separate Teller benutzen!

## Grilladen

- Übrig gebliebene Marinade nicht als kalte Sauce weiterverwenden
- Marinade an den Fingern nicht ablecken

## Hackfleisch

- Hackfleisch und Hackfleischprodukte (Hamburger, Hacksteaks) immer vollständig durchbraten (keine roten Stellen oder roter Fleischsaft)



## Geflügel

- Poulet und Geflügelprodukte immer durchgaren (keine roten Stellen, Fleisch löst sich leicht vom Knochen)

## Hühnerleber

- Halbierter Lebern während 2–3 Min. braten und anschliessend 2–3 Min. zugedeckt stehen lassen



# 3 Umgebungshygiene

## Schneidebretter und Messer:

- Rohes Fleisch auf separater Unterlage bearbeiten (Schneidebrett oder Teller)
- Messer und Bretter nach jeder Anwendung gründlich mit Spülmittel und möglichst heissem Wasser abwaschen und lufttrocknen lassen, mit sauberem Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen
- Bei Reinigung in der Geschirrspülmaschine sollten möglichst Spülprogramme mit Temperaturen von mindestens 60 °C ausgewählt werden



## Tücher, Putzlappen:

- Rohen Fleischsaft mit Einwegtuch oder Haushaltspapier aufsaugen
- Putzlappen und Abtrocktücher sind mögliche Bakterienreservoirs: häufig wechseln und bei hoher Temperatur (60 °C oder heisser) waschen!