



## Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

# Umgang mit Geflügelfleisch

Info-Blatt LMI016

Stand 12. Juni 2018

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

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.

### Darauf müssen Sie achten:

- 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 weiter verarbeitet wird, möglichst frisch ausbeinen. Das gewonnene Fleisch sofort weiterverarbeiten oder in flachen Gebinden, besser flach gedrückt in Kunststoffbeuteln einfrieren.
- Aufgetautes Fleisch schnell weiterverarbeiten. Kein zweites Mal einfrieren.
- Tiefgefrorene Poulets und Geflügel im Frigo, 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 jedesmal 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 (nicht mehr rot im Bereich der Knochen). 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.)!



LMI016\_umgang mit geflügelfleisch

