

Corona in Schlachthöfen – Tipps zum richtigen Umgang mit Fleisch

Sommeranfang, Sonne satt und gelockertes Kontaktverbot – da stehen eigentlich alle Zeichen auf gemeinsames Grillen. Doch die Nachrichten über Corona-Ausbrüche in deutschen Schlachthöfen verunsichern: Könnte das Grillgut vom Metzger oder aus dem Supermarkt nun Träger des Virus sein? Und kann ich an der Verpackung erkennen, in welchem Schlachthof das Fleisch verarbeitet worden ist? „Es gibt derzeit keine wissenschaftlichen Hinweise, dass sich Menschen durch den Verzehr oder durch den Kontakt mit kontaminierten Lebensmitteln mit dem neuartigen Coronavirus anstecken könnten. Auch die Übertragung der Krankheit über Oberflächen ist sehr unwahrscheinlich, da die Viren in der Umwelt nur eine geringe Stabilität haben“, erklärt Diana Meschke von der Verbraucherzentrale NRW aus Köln. Wer dennoch konkret wissen möchte, aus welchem Schlachthof das angebotene Fleisch stammt, kann versuchen, dies mit Hilfe des ovalen Identitätskennzeichens auf der Verpackung herauszufinden. Dieses gibt an, in welchem EU-Staat – z.B. DE für Deutschland – und Bundesland das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde. Dabei steht beispielsweise NW für Nordrhein-Westfalen. Mit Hilfe der fünfstelligen Zulassungsnummer lässt sich der Betrieb über eine Datenbank des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ermitteln. Der Link lautet: www.bvl.bund.de/bltu

„Generell raten wir dazu, Fleisch nicht roh, sondern durcherhitzt zu essen und die wichtigsten Hygieneregeln in der Küche einzuhalten“, ergänzt Diana Meschke. „Damit sollte jegliche Gefahr einer Übertragung von Viren ausgeschlossen sein – egal von welchem Schlachthof das Fleisch kommt.“

Weitere wichtige Tipps zum richtigen Umgang mit Fleisch hat die Verbraucherzentrale NRW zusammengestellt:

- ✓ **Fleischqualität:** Frisches Fleisch erkennt man an Geruch, Oberfläche, Färbung und Marmorierung. Mit dem Kauf von Fleisch aus tiergerechter Haltung setzen Verbraucher ein Zeichen für bessere Lebensbedingungen von Nutztieren und gönnen sich qualitativ Hochwertiges. Neben Biofleisch gibt's im Handel Schweine- und Hühnerfleisch, gekennzeichnet mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbunds.

Frankenwerft 35

50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88

Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw

tipp tipp tipp tipp tipp

- ✓ **Durchgehende Kühlung:** Rohes Fleisch sollte kühl transportiert und aufbewahrt werden: im besten Fall nicht wärmer als 4 Grad Celsius. Für den Transport gut geeignet sind Kühltaschen und -akkus. Auf der Fleischoberfläche vorhandene, krank machende Keime können sich dann nur langsam vermehren. Zwischen 10 und 65 Grad Celsius hingegen vermehren sich viele Bakterien besonders schnell - auch solche, die Lebensmittelinfektionen wie Durchfallerkrankungen verursachen können.
- ✓ **Lagerung:** Der beste Platz für Fleisch im Kühlschrank ist die Glasplatte über dem Gemüsefach. Bei verpacktem Fleisch aus dem Supermarkt, das länger als einen Tag im Kühlschrank aufbewahrt wird, muss die auf der Packung empfohlene Kühltemperatur - oft nur maximal zwei Grad - eingehalten werden. Sonst verliert das Mindesthaltbarkeitsdatum seine Gültigkeit. Unverpacktes Fleisch vom Metzger sollte möglichst am selben Tag oder spätestens am Folgetag zubereitet werden. Soll das Fleisch erst später zubereitet werden, besser zwischenzeitlich einfrieren oder verpackte Ware kaufen.
- ✓ **Vorbereitung in der Küche:** Rohes Fleisch sollte erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. Das Fleisch darf auch nicht lange ungekühlt auf dem Tisch stehen. Bei größeren Fleischmengen daher zunächst eine kleine Menge verarbeiten und bei Bedarf für Nachschub aus dem Kühlschrank sorgen. Außerdem darf rohes Fleisch nie mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen, die nicht mehr erhitzt werden! Besondere Vorsicht ist im Umgang mit rohem Geflügelfleisch geboten: Dieses ist besonders häufig mit krankheitserregenden Bakterien belastet und sehr leicht verderblich. Falls die Hände mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, sollten sie daher gründlich gewaschen und abgetrocknet werden, bevor etwas anderes angefasst wird.
- ✓ **Resteverwertung: Reste von rohem Fleisch, die ungekühlt** auf dem Tisch standen, sollten am besten noch am selben Abend durchgegart werden. So können sie noch zwei bis drei Tage unbedenklich im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Weitere Informationen zu akuten Verbraucherthemen bieten die örtlichen Beratungsstellen der Verbraucherzentrale NRW telefonisch oder per E-Mail. Ab sofort bieten die Beratungsstellen Schritt für Schritt auch wieder persönliche Beratung – natürlich unter

Frankenwerft 35

50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88

Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw

tipp tipp tipp tipp tipp

Berücksichtigung des höchstmöglichen Gesundheitsschutzes für die Beteiligten und zunächst nur nach vorheriger Terminvergabe. Details zu Kontaktdaten und Terminvergabe der Beratungsstellen vor Ort finden Ratsuchende im Internet unter www.verbraucherzentrale.nrw/beratung-vor-ort.

Hilfreiche Hinweise rund um Corona-Fragen im Verbraucheralltag gibt's ebenfalls online unter www.verbraucherzentrale.nrw/corona.

Weitere Informationsquellen:

- ✓ Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) - Liste der Identifikationsnummern der EU-zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland: www.bvl.bund.de/bltu
- ✓ <https://www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelhygiene>

Stand der Information: 23. Juni 2020

tipp tipp tipp tipp tipp

Frankenwerft 35

50667 Köln

Tel.: (0221) 846 188-88

Fax: (0221) 846 188-33

koeln.quartier@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw