



KREISVERWALTUNG MAINZ-BINGEN

AUSSENSTELLE MAINZ

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz



Rheinessen



Stand: Juli 2009
Telefon: (0 61 31) 6 93 33-0
Zentralfax: (0 61 31) 6 93 33-41 99
Internet: <http://www.mainz-bingen.de>

Damit das Grillfest nicht im Wartezimmer endet...

...sind einige wenige, aber wichtige Dinge zu beachten. Denn unangenehme Überraschungen in Form von Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen können vermieden werden, wenn wichtige Hygiene-Grundregeln beachtet werden. Das gilt sowohl für das private Grillen mit Familie und Freunden, als auch bei Festen und Feiern.

Regel 1: Richtig Einkaufen!

Wählen Sie Lebensmittel beim Einkauf sorgfältig aus. Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verfallsdatum. Kühlpflichtige Lebensmittel in der Kühltasche transportieren.

Regel 2: Immer gut kühlen!

Mangelnde Kühlung ist die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Verderbliche Lebensmittel (zum Beispiel Hackfleisch, sahn- und eihaltige Majonäsen, Soßen oder Tiramisu) sollten immer kühl gehalten werden. Die erneute Kühlung nach unterbrochener Kühlkette hat keinen Abtötungseffekt auf Mikroorganismen!

Regel 3: Immer sauber bleiben!

Beim Herstellen, Vor- und Zubereiten sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken können Bakterien über Arbeitsflächen, Schneidbretter, Besteck und Gerätschaften, aber auch über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Deshalb: Hände, Arbeitsflächen und Gerät immer gründlich reinigen!

Regel 4: Richtig einheizen!

Rohe Lebensmittel, vor allem Geflügel, Fleisch, Eier und eihaltige Lebensmittel, können mit Krankheitserregern wie Salmonellen verunreinigt sein. Gründliches Erhitzen auf Temperaturen von mindestens +70°C Kerntemperatur für die Dauer von mindestens 10 Minuten tötet diese Bakterien ab.

Und noch ein Tipp: Beim Grillen über Holzkohle können krebserregende Stoffe entstehen, wenn Fett in die Glut tropft. Besser ist es, Aluschalen zu verwenden oder indirekt zu grillen.

Bei größeren Veranstaltungen wie Vereins- oder Straßenfesten gilt es, weitere wichtige Regeln zu beachten. Darüber informiert das „Merkblatt für den sicheren Umgang mit Lebensmittel bei Vereins- oder Straßenfesten“, das es beim Veterinär- und Gesundheitsamt des Landkreises Mainz-Bingen oder im Internet unter www.mainz-bingen.de gibt.