

Verehrte Mitglieder von Gastro Zug

In den letzten Tagen konnte aus der Presse entnommen werden, dass in der Schweiz bis zu 90% der Hühner vom Krankheitserreger Campylobacter befallen sind. Bereits wenige Campylobacter-Keime können beim Menschen schwere Durchfallserkrankungen mit Bauchkrämpfen und Fieber hervorrufen.

Gefährlich ist vor allem der falsche Umgang mit rohem Fleisch und Fleischsaft. Richtig durchgegartes Poulet-Fleisch kann nicht krank machen.

Viele Betriebe bieten nun wieder Fleisch-Fondues, Tischgrill oder Tatarenhut an. Wichtige Informationen für den Gast: Separate Teller für rohes Pouletfleisch verwenden. Das rohe Pouletfleisch und sein Saft darf nicht mit gekochtem Fleisch oder den Beilagen/Saucen in Kontakt kommen. Pouletfleisch immer gut durchgaren. Campylobacter sterben erst bei 70 Grad C ab.

Wichtige Kenntnisse in der Küche: Gefährlich im Umgang mit Pouletfleisch ist vor allem der rohe Fleischsaft der ebenfalls Campylobacter enthält. Also alles was mit dem Fleischsaft in Berührung kommt wird mit Campylobacter verunreinigt (falls er damit befallen ist) Für rohes und gekochtes Pouletfleisch je separate Schneidebretter und Messer verwenden und diese nicht für andere Lebensmittel einsetzen.

Nach Gebrauch der Schneidemaschine für Pouletfleisch, nach dem Schneiden gründlich reinigen und desinfizieren. Auftausaft auffangen und nicht mit anderen Lebensmittel in Kontakt bringen.

Es scheint mir auch wichtig, dass den Gästen den richtigen Umgang mit rohem Pouletfleisch vor dem Genuss des Fondue Chinoise etc. erklärt wird.

Die verantwortliche Person eines Betriebes trägt das Risiko, wenn die Gäste erkranken.

Besten Dank für Ihre Mithilfe zum Wohle unserer Gäste.

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche und doch besinnliche Weihnacht und nur das Beste für das 2009

Peter Iten
Präsident Gastro Zug