

# Frankfurter Rundschau

Ratgeber - 28 | 10 | 2010

SALMONELLEN

## Hähnchenfleisch am stärksten belastet



Messung des PH-Werts eines Hähnchenbrustfilets (Archivbild).  
Foto: dpa

In frischem Hähnchenfleisch seien im vergangenen Jahr deutlich mehr Salmonellen nachgewiesen worden als bei Putenfleisch und Hackfleisch vom Schwein, teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit am Donnerstag in Berlin mit.

Die Prüfer fanden die Bakterien in 7,6 Prozent der Proben von frischem Hähnchenfleisch, während es bei frischem Putenfleisch 5,8 Prozent und bei Hackfleisch 5 Prozent waren. In frischem Schweinefleisch entdeckten die Kontrolleure nur in 1,4 Prozent der Proben Salmonellen.

Noch stärker belastet war frisches Hähnchenfleisch mit dem Durchfallerreger *Campylobacter* - nämlich 47 Prozent der Proben und damit fast die Hälfte. Bei Hähnchenfleisch-Zubereitungen fanden die Prüfer solche Erreger in rund 23 Prozent der Proben, bei frischem Putenfleisch in knapp 20 Prozent.

Bei der erstmaligen Untersuchung dieser Art testeten die Kontrolleure rund 5500 Proben von frischem Fleisch und von Fleischzubereitungen in Erzeugerbetrieben, Schlachthöfen und im Einzelhandel. Über Lebensmittel können Krankheiten und Infektionen von Tieren auf Menschen übertragen werden. (dpa)

[Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2009](#) (PDF-Dokument)

Artikel URL: <http://www.fr-online.de/ratgeber/haehnchenfleisch-am-staerksten-belastet/-/1472794/4784828/-/index.html>

Copyright © 2010 Frankfurter Rundschau