

Pressemappe: Agrar-Presseportal

17.12.2010 | 15:24:00 | ID: 7401 | Ressort: [Ernährung](#) | [Fleisch & Wurst](#)

## Räucherlachs zum Fest: Kühlkette einhalten

[Mainz](#) (agrar-PR) -

Beide Zubereitungsarten sorgen für einen besonderen Geschmack. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Lachs kommt es auf die richtige Handhabung an. Verbraucherinnen und Verbraucher sollten bei Lebensmitteln mit Kühlhinweis generell darauf achten, dass die Kühlkette nach dem Kauf erhalten bleibt und für den Heimweg eine Kühltasche benutzen.

Die Kühlschranktemperatur sollte möglichst kalt eingestellt und der Fisch im kältesten Fach gelagert werden - Keime entwickeln sich so langsamer. Wer den Räucherlachs unbeschwert genießen möchte, sollte sich an das Verbrauchsdatum halten und nach Ablauf des Verbrauchsdatums den Fisch nicht mehr essen.

Im Jahr 2010 wurden im Landesuntersuchungsamt (LUA) bisher insgesamt 46 Räucherlachsproben auf Listerien untersucht. In 9 Proben wurden zwar Listerien nachgewiesen, der Wert lag aber unterhalb des EU-Grenzwertes. Listerien sind in der Umwelt weit verbreitete Keime und können bei der Herstellung in Lebensmittel gelangen. Insbesondere die Bakterienart *Listeria monocytogenes* kann grippeähnliche Symptome, Erbrechen und Durchfall hervorrufen, wenn sie in größerer Zahl in einem Lebensmittel vorkommt. Gefährdet sind besonders Menschen mit geschwächtem Immunsystem und Schwangere.

Beim Kochen und Braten werden Listerien sicher abgetötet. Niedrige Temperaturen beim Räuchern oder Beizen können sie aber unbeschadet überstehen. Weil Listerien eine hohe Kältetoleranz besitzen, können sie sich im Gegensatz zu vielen anderen Bakterien auch im Kühlschrank weiter vermehren. (PD)



[Agrar-Presseportal](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379-810

E-Mail: [redaktion@agrar-presseportal.de](mailto:redaktion@agrar-presseportal.de) Web: [www.agrar-presseportal.de](http://www.agrar-presseportal.de) >>> [Pressefach](#)