

Hygienetipps

Fisch

- Infektionserreger in rohem Fisch: Metazekarien*, Aniskidae**, Fischbandwurm
- Abtöten durch Einfrieren bei -20° Grad über 1* bzw 5** Tage
- Magensäure bietet keinen Schutz!

Fleisch

- Bakterien (Campylobakter, EHEC, Listerien, Salmonellen, Staphylokokken, Yersinien)
- Viren (Aujeszky)
- Parasiten (Einzeller, Bandwürmer)
- Abtöten durch Einfrieren bei - 20° Grad über 7 Tage (Außer viele Bakterien, Aujeszky, Salmonellen, Clostridien & Fuchsbandwurm!)
- Abtöten durch Erhitzen über 90° Grad
- Magensäure bildet keinen sicheren Schutz!

Hygienemaßnahmen

- qualitativ hochwertiges Fleisch kaufen, Barf-Fleisch ist in der Regel bereits lange eingefroren
- bei lokal gekauftem Fleisch (auch bei tiefgefrorenem) auf Kühlkette achten
- frisches Fleisch innerhalb von 4 Tagen verarbeiten
- frisch aufgetautes Fleisch innerhalb von 2 Tagen verarbeiten
- Barf-Fleisch darf kurz zum Portionieren aufgetaut und anschließend schnell wieder eingefroren werden
- gewolfte Fleisch am gleichen Tag verfüttern
- Fleisch in nur dafür genutzten Boxen und in separatem Fach lagern
- Portionsweise im Kühlschrank - langsam über 12-24 Stunden - ohne Verpackung (Botulinumtoxin) auftauen
- Abtauwasser (keimreich) verwerfen
- Zubereitung mit nur dafür genutzten Brettern und Messern (kein Holz), anschließend Reinigung mit heißem Wasser und Spülmittel
- nicht gefressenes Futter kühl lagern oder verwerfen
- Fressnapf nach jeder Mahlzeit mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, separate Spülbürste verwenden
- Hand- und Arbeitsplattenhygiene beachten