

Sommerurlaub Vorsicht: Gesundheitsrisiken am Buffet lauern!

Alles über Gesundheitsgefahren am Hotelbuffet im Sommer: Was Urlauber beachten müssen, um unangenehme Überraschungen zu vermeiden. Stand: 07.07.2024.

Was man im Urlaub lieber meiden sollte

Der Sommer lockt viele Menschen in die Ferne, um Sonne, Strand und Meer zu genießen. Das Hotel mit Pool ist oft ein Highlight, aber Vorsicht ist geboten, wenn es um das Buffet geht. Vor dem Verzehr sollten die Lebensmittel genauer betrachtet werden, denn bei hohen Temperaturen lauern Gesundheitsgefahren.

Warum Hygiene am Buffet im Sommer besonders wichtig ist

Im Sommer können sich Viren, Bakterien und Pilzsporen auf den Lebensmitteln stark vermehren, wie Dr. med Birgit Terjung erklärt. Salmonellen sind besonders gefährlich und vermehren sich bereits ab vier Grad Celsius. Verdorbene Speisen können zu Lebensmittelinfektionen führen, die Übelkeit, Erbrechen und Durchfall verursachen.

Worauf man bei Speisen mit rohen Eiern am Buffet achten sollte

Rohes Ei in Mayonnaise oder Desserts wie Tiramisu birgt ein

hohes Infektionsrisiko. Die Lebensmittel sollten stets gekühlt und nicht lange draußen stehen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung warnt vor Nudelsalaten mit Mayonnaise, die an der Luft gelagert werden.

Welche Lebensmittel am Buffet besonders kritisch sind und wie sie richtig behandelt werden sollten

Die Verbraucherzentrale weist darauf hin, dass Fisch, Geflügel und rohe Fleischprodukte besonders sensibel sind. Bei Grillabenden sollten diese separat aufbewahrt und zubereitet werden. Milchprodukte dürfen nicht unangenehm riechen oder schmecken und sollten nur portionsweise angeboten werden, um lange Hitzeexposition zu vermeiden.

Die Wichtigkeit einer ununterbrochenen Kühlkette im Sommerurlaubsbuffet

Es ist wichtig zu überprüfen, ob die Kühlkette für die Lebensmittel nicht unterbrochen wurde. Gekaufte Produkte sollten sofort gekühlt und vor Ort weiterhin gekühlt werden. Besondere Vorsicht gilt bei Fleisch, Fisch, Mayonnaise und rohen Eiern.

Warum warme Gerichte am Buffet auch Achtung erfordern

Suppen und Eintöpfe müssen ausreichend warmgehalten werden, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden. Eine gute Handhygiene ist ebenfalls entscheidend, um die Hygiene am Buffet aufrechtzuerhalten.

Ob in Kroatien, Spanien oder einem anderen Land, gutes Essen gibt es überall. Die Preise können jedoch variieren, wie eine kürzlich veröffentlichte Studie zeigt.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de