

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 60 (1989)
Heft: 2

Artikel: Die Schweizerische Vereinigung für Ernährung lud anfangs Dezember 88 nach Luzern zu einer Tagung ein : Verhütung mikrobiologischer Verunreinigung von Nahrungsmitteln
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-811079>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Verhütung mikrobiologischer Verunreinigung von Nahrungsmitteln

pd/rr. Zehn kompetente Referenten orientierten am 2. Dezember 1988 im Luzerner Kongresshaus über hygienische Massnahmen bei der Lagerung und Verteilung verschiedener Lebensmittelgruppen sowie über die Zubereitung und Zwischenlagerung von Speisen in der Grossküche und im Privathaushalt. Die Tagung richtete sich an Fachleute und an interessierte Laien.

Hygienische Massnahmen sind Bestandteil umfassender Präventionsstrategien und diesen somit der Erhaltung und Förderung der Gesundheit. Die Hygiene im Lebensmittelsektor beschränkt sich auf den Schutz der Lebensmittel vor «Kontamination» (Verunreinigung) und dementsprechend auf die Verhütung von Krankheiten, die durch kontaminierte Nahrung verursacht werden könnten. Die Kontamination kann chemischer, mikrobieller oder radioaktiver Art sein.

An der Tagung in Luzern stand die

mikrobielle Verunreinigung

der Nahrungsmittel im Vordergrund, nicht zuletzt, weil die meisten durch Lebensmittel verursachten Gesundheitsstörungen durch Mikroben bedingt sind, das heisst durch Bakterien, Viren oder Pilze, was in allen Bereichen des Lebensmittelsektors möglich ist bei der Produktion, beim Transport, bei der Lagerhaltung, Verarbeitung, Zubereitung von Speisen bis hin zur Abgabe der Mahlzeiten daheim oder im Gastronomiebetrieb. Zahlenmässig nehmen die Salmonellen-Infektionen den ersten Rang ein. Die

erfolgreiche Verhütung der durch Lebensmittel übertragenen oder durch kontaminierte Lebensmittel verursachten Krankheiten setzt Kenntnisse über die möglichen Infektionsquellen, die Übertragungsmechanismen und anderes voraus.

Nötige Kontrollen und Inspektionen

In Luzern wurden sowohl die Aufgaben der Lebensmittelkontrolle beim Bundesamt für Gesundheitswesen als auch die Organisation, Aufgabe und Tätigkeit der kantonalen Lebensmittelkontrolle vorgestellt. Die Lebensmittelkontrolle in den Kantonalen wird durch den Kantonschemiker mit seinem kantonalen Laboratorium für chemische und mikrobiologische Untersuchungen und mit seinen Lebensmittelinpektoren für Betriebskontrollen im Aussendienst durchgeführt. Letzteren gehen dabei auch die Ortsexperten der Gemeinden an die Hand. Für die Fleisch- und Fleischwarenkontrolle, insbesondere die Fleischschau, ist der Kantonstierarzt mit den Fleischschauern zuständig.

Mit ihren Untersuchungen und Inspektionen hat die kantonale Lebensmittelkontrolle den Konsumenten vor Täuschungen zu bewahren und insbesondere seine Gesundheit zu schützen. Dabei haben nicht nur Lebensmittel und Trinkwasser, sondern auch Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände sowie Räumlichkeiten und Gerätschaften für den Lebensmittelverkehr den Anforderungen des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes zu genügen. Die kantonale Lebensmittelkontrolle kann nur eine Stichprobenkon-



Die Reinigung von Alters-, Kranken- und Pflegeheimen stellt ganz besondere, spezifische Probleme. Da braucht es einen beweglichen Partner. Die HASCO.

Ein sauberes Alters-, Kranken- und Pflegeheim ist keine Kostenfrage. Schon eher eine Frage des richtigen Partners. Die HASCO hat auf diesem Gebiet in der Schweiz Pionierarbeit geleistet. Das gibt wertvolle Erfahrung von der Sie profitieren können. Die Zusammenarbeit mit uns entlastet Sie von allen Personalproblemen, bringt Ihnen individuell auf Ihren Betrieb zugeschnittene Lösungen und klar budgetierbare Reinigungskosten. Fragen Sie uns an: 064-22 64 36. Es lohnt sich.

Hasco Spitalreinigung – die saubere Lösung.
HASCO AG, Asylstrasse 15, 5000 Aarau, Telefon 064-22 64 36
Tochtergesellschaften in: Basel, Bern, Chur, Frauenfeld, Lausanne, Luzern, Zürich

trolle sein: *Die Verantwortung für die einwandfreie Qualität eines Lebensmittels tragen im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht Importeur, Produzent und Verkäufer.*

Die Erhaltung der mikrobiologischen Sicherheit der Lebensmittel und die Minimalisierung von Warenverlusten infolge Verderbs stellen primäre Ziele der Produzenten und Händler dar. Dies fordert die konstante Beachtung zahlreicher Faktoren, welche den mikrobiologischen Zustand der Produkte beeinflussen können.

Auch der *Konsument* leistet durch *korrekte Lagerung* und *Zubereitung* einen Beitrag zur Vermeidung von gesundheitlichen und finanziellen Schäden.

Hygienische Zubereitung und Zwischenlagerung von Speisen in der Grossküche

Grossküchen in der Restauration und Gemeinschaftsverpflegung versorgen eine Vielzahl von Menschen, Hygienefehler treffen darum – anders als im Privathaushalt – immer eine grössere Personenzahl, können ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden gefährden. Schwerpunkt der Hygienemassnahmen ist die Verhinderung von Verunreinigung und das Vermeiden des Wachstums von Mikroorganismen und deren Übertragung auf Lebensmittel.

Die Planung von Arbeitsabläufen beinhaltet die konsequente *Trennung reiner und unreiner Arbeitsabläufe*, *richtiges Auftauen von Tiefkühlprodukten*, *ausreichendes Erhitzen* und *rasches Abkühlen* von Speisen, die kühl gelagert werden, auf 10 Grad C innerhalb von zwei Stunden.

Die Infrastruktur einer Grossküche soll den Anforderungen an eine hygienische Arbeitsweise ebenfalls genügen. Leicht zu reinigende, genügend grosse Arbeitsflächen und Kühleinrichtungen sowie eine wirksame Abfallorganisation ermöglichen systematisches Arbeiten und erleichtern die Reinigung. Die *Information* und *Schulung des Personals* bildet eine permanente Aufgabe, damit alle Mitarbeiter die Notwendigkeit von Hygienemassnahmen einsehen, verstehen und auch befolgen. Eine Kontrolle aller Massnahmen und Regelungen auf ihre Einhaltung ist unerlässlich, wobei ein systematisches Vorgehen verhindert, dass Lücken entstehen oder unter Zeitdruck bestimmte Bereiche vernachlässigt werden.

Im *Privathaushalt* liegen die Probleme in bezug auf Lebensmittelhygiene ähnlich wie in öffentlichen Verpflegungsbetrieben, nur dass in diesem Bereich nichts vorgeschrieben und nichts kontrolliert wird. Auch im Privathaushalt kann durch *Sauberkeit* und *Sorgfalt* beim Umgang mit Lebensmitteln eine Kontamination und das Wachstum von Mikroorganismen verhindert werden. Letzteres geschieht vor allem durch Meiden des kritischen Temperaturbereichs von plus 10 bis 60 Grad C, in welchem sich Keime besonders rasant vermehren. Ein *Absenken der Temperatur* hemmt Mikroorganismen, durch *Hitzebehandlung* werden sie mehr oder weniger abgetötet. Jedes Zubereitungsverfahren, jede Art der Zwischenlagerung und jede Konservierungsart hat diesen Grundsätzen Rechnung zu tragen.

Die Schweizerische Vereinigung für Ernährung

Die Schweizerische Vereinigung für Ernährung, gegründet 1965, hat sich das Ziel gesetzt, die *Bevölkerung über aktuelle Fragen einer gesunden Ernährung aufzuklären*. Sie fördert die Zusammenarbeit zwischen den Ernährungswissenschaftlern und den praktisch auf dem Gebiet der Ernährung tätigen Personen. Ihre Hauptaufgabe ist die *Verbreitung wissenschaftlicher Erkenntnisse der Ernährungsforschung*, und zwar *sachlich, allgemein ver-*

ständig und frei von wirtschaftlichen Interessen. Die Vereinigung setzt sich aus Einzel- und Kollektivmitgliedern zusammen. Als Einzelmitglied kann jedermann aufgenommen werden. Der Jahresbeitrag beträgt 20 Franken. Kollektivmitglieder sind Firmen, Verwaltungen, Verbände, welche die Vereinigung bei ihrer Arbeit finanziell unterstützen wollen. Zurzeit zählt die Organisation 5300 Einzelmitglieder aus der ganzen Schweiz sowie rund 140 Kollektivmitglieder aus den verschiedenen Sparten der Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung.

Die Mitglieder werden mit einer *Schriftenreihe* dokumentiert. Diese Reihe zählt bereits über 50 Titel mit Vorträgen und Abhandlungen über Ernährungsfragen. Als Autoren zeichnen namhafte Wissenschaftler und Praktiker aus dem In- und Ausland verantwortlich. Sie haben sich bemüht, Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft so darzustellen, dass auch der interessierte Laie sie versteht. In Publikationen ausserhalb der Schriftenreihe, zum Beispiel in einem farbigen Faltprospekt, werden noch vermehrt *praxisbezogene Fragen* über gesunde Ernährung behandelt. Selbst Ratschläge zur Gewichtsreduktion mit Menüplänen und Kalorientabellen fehlen nicht. Die Mitglieder der Vereinigung erhalten alle diese Neuerscheinungen sowie das jährlich dreimal erscheinende Mitteilungsblatt und die Merkblätter *«Konsumentenberatung für Fragen der Volksgesundheit und Ernährung»* kostenlos zugestellt. Als Präsident amtiert *Prof. Dr. med. M. Schär, Direktor des Institutes für Sozial- und Präventivmedizin der Universität Zürich*. Interessenten können sich melden bei der **Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, Bollwerk 21, Postfach 2301, 3001 Bern.**



Toilettenlift MTE ®Produkt Messerli

Mit dem Toilettenlifter MTE wird vielen Behinderten ein Gerät zur Verfügung gestellt das ihnen erlaubt, die Toilette wieder selbständig zu benutzen. Automatisch und stufenlos höhenverstellbare Sitzbrille. Montierbar auf alle gängigen Toilettenschüsseln. Verlangen Sie eine kostenlose Vorführung oder detailliertes Prospektmaterial.

Bimeda AG
Rehabilitationshilfen
Heim- und Spitalbedarf

Bubentalstrasse 7
8304 Wallisellen
Tel. 01/830 30 52

bimeda