

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 61 (1990)  
**Heft:** 8

**Artikel:** VSA Region Zentralschweiz informierte seine Mitglieder bei einem Treffen im Alterszentrum Mythenpark, Goldau, zum Thema : Salmonellen im Heim! Was tun?  
**Autor:** Ruchti-Grau, Heidi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-810084>

### **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**

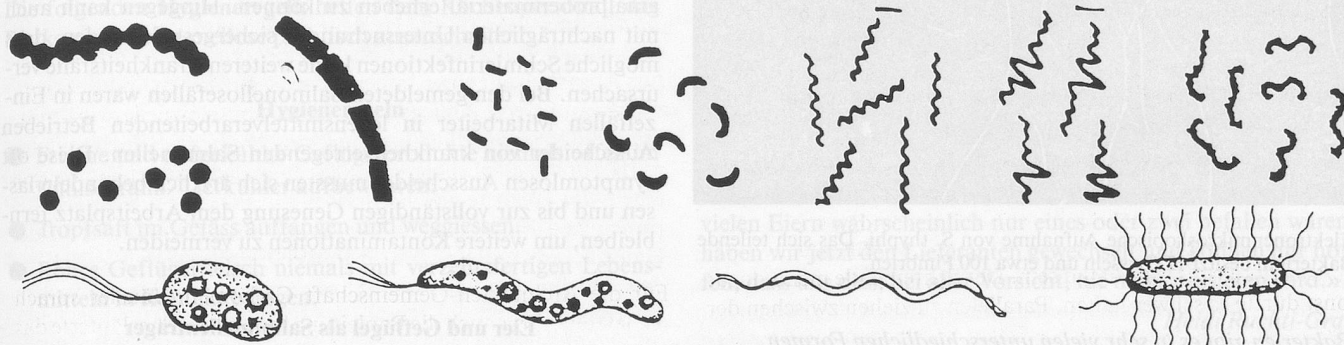
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 08.02.2026

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

## Salmonellen im Heim! Was tun?

Lebensmittelvergiftungen, gefährliche Bakterien in Speisen von Restaurants, Rückstände von Pestiziden auf Frischgemüse, Umweltverschmutzung und deren Folgen auf unsere Gesundheit, u.v.a.m. Solche und oft noch dramatischere Schreckensmeldungen werden beinahe täglich über die Medien an uns herangetragen und lösen in uns meist auch eine Abwehrreaktion aus, ganz nach dem Motto: «Gibt es eigentlich für Zeitungen und Fernsehen nichts Positives mehr zu berichten?» Oder, «ist den Medien jedes Mittel recht, solange es den Sensationshunger gewisser Bevölkerungskreise befriedigt und zu Hysterie und allgemeiner Verunsicherung führt?» Dies wohl wissend, wollte der VSA Region Innerschweiz, nachdem ein Heim wegen Salmonellen in die Schlagzeilen der Tagespresse geraten war, zunächst keine Journalisten zu ihrem Treffen der Fachgruppe Altersheimleiter einladen. Da aber Information nicht immer mit «an die grosse Glocke hängen» oder mit der berühmten Verwandlung der «Maus in einen Elefanten» zu tun haben muss, hofft die VSA-Redaktion mit der auszugsweisen Wiedergabe des informativen Vortrages von Kantonschemiker Rudolf Peyer am Laboratorium der Urkantone, schlecht heilende Wunden nicht aufzureissen, sondern zur Entschärfung der heiklen Lage beizutragen.



Beispiel zur rasanten Vermehrung der Bakterien

### Was kann man gegen Salmonellen tun? Welche vorbeugenden Massnahmen könnten getroffen werden?

Rudolf Peyer lobte in seiner Einführung den Mut der Leitung des betroffenen Heimes, mit ihrem sogenannten Missgeschick vor ihre Kollegen zu treten und sich dazu zu bekennen. Er fügte dann auch hinzu, dass nur gute Information und keine Panikmache zur Bewältigung des Problems führe, und das Wissen, dass Salmonellen sozusagen überall auftreten könnten und niemand davor sicher sein könne. Das beste, was getan werden könne, sei ohnehin schon oberstes Gebot jeder Küche oder Ortes, an dem Lebensmittel verarbeitet werden, sei es nun im Restaurant, der Kantine, im Spital, Heim und ähnlichen Institutionen oder ganz einfach in der eigenen Küche, nämlich: «Die Beachtung der wohlbekannten Hygieneregeln».

### Was sind Salmonellen?

Unter dem Begriff Salmonellen fasst man eine Gruppe von gefährlichen Darmbakterien zusammen, die sowohl beim Menschen als auch beim Tier sehr ernsthafte Erkrankungen auslösen können. Salmonellen sind Krankheitserreger, die durch den Verzehr von kontaminierten \* Lebensmitteln in den Körper gelangen. Sie werden also gegessen und getrunken.

\* Kontamination. In Hygiene, Biologie und Umwelthygiene: Die Verunreinigung von Räumen und Gegenständen, Lebensmitteln, Medikamenten-Gewebe- und Mikroorganismenreinkulturen sowie von Luft, Wasser und Boden durch andersartige, oft schädigende Stoffe (Mikroorganismen, Gifte, Abgase, Industriestäube, radioaktive Stoffe).

### Wie kommt es zur Übertragung?

Salmonellen werden von salmonellen-positiven Personen bei mangelhafter Hygiene übertragen. Auch bei der Zubereitung von bereits salmonellen-positiven Lebensmitteln können durch sogenannte «Schmierinfektionen» Salmonellen übertragen werden. Bei günstigen Temperaturverhältnissen, zum Beispiel in einem schlecht kühlenden Kühlschrank, werden einmal infizierte Lebensmittel zu eigentlichen Brutstätten für Bakterien. Die Übertragung der Keime auf noch nicht infizierte, offen herumliegende Nahrungsmittel ist unvermeidlich. Beim Kochen, Backen oder Braten über 70 Grad Celsius werden vorhandene Keime vernichtet. Besonders zu beachten ist dabei, dass diese Temperatur nicht an der Oberfläche, sondern im Zentrum des Kochgutes gemessen wird. Daher ist beim Umgang mit Roheierspeisen, Saucen, Crêmen und anderem Kochgut, das kalt verarbeitet oder aufgewärmt wird, besondere Vorsicht geboten.

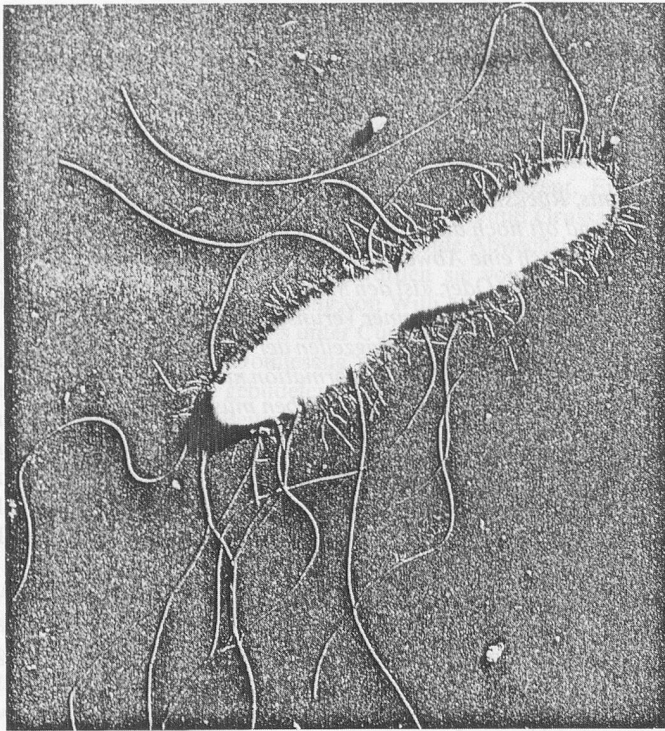
### Bakterien und wie sie sich vermehren

#### Wie klein sind und wieviel fressen Bakterien?

- Grösse:  $\frac{1}{2}$  bis 2tausendstel Millimeter,
- Gewicht: 1 Millionstel eines Millionstelgramms, 1 Million Bakterien wiegen ungefähr 1 Millionstelogramm.

Alle 5 Sekunden nimmt ein Bakterium sein Eigengewicht an Nahrung auf. Ein zuckervergärendes Bakterium verdaut in 1 Stunde das 1000- bis 10000fache seines Eigengewichts. Würde ein Mensch das 1000fache seines Eigengewichtes an Zucker essen, dann würde er fast die Hälfte seines Lebens benötigen. (Nach Th. Schmidhofer)





Elektronenmikroskopische Aufnahme von *S. typhi*. Das sich teilende Bakterium besitzt 12 Geisseln und etwa 100 Fimbrien.

#### *Bakterien gibt es in sehr vielen unterschiedlichen Formen*

Verschiedene Bakterien tragen Geisseln (=Schwimmorgane), mit denen sie sich in flüssiger Umgebung sehr rasch bewegen können. Die Geisseln rotieren bis zu 2400 Mal pro Minute. Die Bakterienzelle legt in 1 Sekunde die 50fache Körperlänge zurück. Vergleich mit Umrechnung auf einen 1,80 Meter grossen Menschen: Er müsste in 1 Sekunde 90 Meter weit schwimmen. (Nach Th. Schmidhofer)

#### **Wer ist Salmonellenträger und wie entsteht Salmonellose?**

Salmonellose (Salmonellenerkrankung) ist der Oberbegriff für durch Salmonellen verursachte Infektionskrankheiten bei Mensch und Tier. Unter diese Bezeichnung fällt zum Beispiel auch Typhus abdominalis, ausgelöst durch den Erreger, *Salmonella typhi*, oder Paratyphus (Erreger: *Salmonella paratyphi* A, B, C) und Salmonellenenteritis, eine infektiöse Darmentzündung. Alle drei Erkrankungen sind meldepflichtig und erkrankte Personen müssen dem Gesundheitsamt gemeldet werden. Bei Tieren, zum Beispiel bei Vögeln, insbesondere den Möwen, zählen Salmonellen zu den häufigsten, schwersten und verlustreichsten Krankheiten. Sie treten aber auch bei Süßwasserfischen, Wild und Haustieren auf und werden vor allem durch Mäuse, Ratten und Fliegen oder (v.a. beim Wild und bei Fischen) durch salmonellenverunreinigtes Futter und Wasser übertragen. (Meyers gr. Taschenlexikon)

Da nun aber nicht gleich jeder, der sich ein bisschen unwohl fühlt oder unter leichtem Durchfall leidet, sich gleich vom Arzt auf Salmonellenbefall untersuchen lässt, ist die Dunkelziffer unter der scheinbar gesunden Bevölkerung sehr hoch. Angestellte, die direkten Kontakt zu Nahrungsmitteln haben, müssten sich, um jegliches Risiko auszuschalten, beim kleinsten Anzeichen eines Unwohlseins vom Arzt untersuchen und bei positivem Bescheid bis zur vollständigen Ausheilung der Krankheit zirka 3 bis 4 Wochen vom Arbeitsplatz fernhalten. Da keine vorbeugenden Massnahmen wie Impfen getroffen werden können und in den seltensten Fällen Reihenuntersuchungen am Arbeitsplatz durchgeführt werden, liegt die Verantwortung bei jedem einzelnen Mitarbeiter.

Zusätzlich gilt die Regel, vor jedem Arbeitsgang dreiminütiges Händewaschen, mit anschliessender Desinfektion (wie beim Chirurgen), um mögliche Übertragungen auszuschliessen. Dasselbe gilt natürlich auch für den Umgang mit Küchenutensilien, die vor jedem Kontakt mit anderen Nahrungsmitteln gründlich gereinigt werden sollten. Dass die Arbeitsfläche immer sauber gehalten werden muss, braucht nicht extra erwähnt zu werden.

#### *Laboratorium der Urkantone, Auszug aus dem Jahresbericht 1989:*

Im Frühjahr und im Sommer meldeten die Ärzte ein gehäuftes Auftreten von Salmonellenerkrankungen. Die vom Laboratorium der Urkantone durchgeführten Abklärungen und Probenahmen von fraglichen Lebensmitteln lassen meist keinen gesicherten Rückschluss auf die Kontaminationsquelle mehr zu. Zwischen dem Zeitpunkt der Infektion und der ärztlichen Behandlung verstreicht zuviel Zeit, um das allenfalls kontaminierte Originalprobenmaterial erheben zu können. Hingegen kann auch mit nachträglichen Untersuchungen sichergestellt werden, dass mögliche Schmierinfektionen keine weiteren Krankheitsfälle verursachen. Bei den gemeldeten Salmonellosefällen waren in Einzelfällen Mitarbeiter in lebensmittelverarbeitenden Betrieben Ausscheider von krankheitserregenden Salmonellen. Diese oft symptomlosen Ausscheider mussten sich ärztlich behandeln lassen und bis zur vollständigen Genesung dem Arbeitsplatz fernbleiben, um weitere Kontaminationen zu vermeiden.

#### **Eier und Geflügel als Salmonellenträger**

Da die in jüngster Zeit in Alters- und Pflegeheimen aufgetretenen Salmonellenerkrankungen ausschliesslich auf kontaminierte Eierspeisen zurückzuführen waren, liegt die Gefahr einer «Eierhysterie» nahe. Bei richtiger Handhabung und Beachtung der Hygiene können jedoch weiterhin Eier verwendet werden. Das geht auch aus dem Bericht des Laboratoriums hervor:

«Gegenüber den Vorjahren haben sich die gemeldeten Fälle von *Salmonella enteritis* um ein Mehrfaches erhöht. Erste epidemiologische Abklärungen liessen die Kontaminationsquelle mit grosser Wahrscheinlichkeit auf verarbeitete rohe Eier in Desserts und Eierspeisen zurückführen. Diese Hinweise wurden erhärtet durch ausländische Untersuchungen und die Tatsache, dass in «Tiramisu»-Dessertspeisen der Salmonellennachweis öfters positiv verlief.

Um das Kontaminationsrisiko von Eiern mit Salmonellen abzuschätzen, führte das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) in Zusammenarbeit mit den kantonalen Laboratorien ein Untersuchungsprogramm durch:

Gesamtschweizerisch wurden insgesamt 10 198 Eier aus in- und ausländischer Produktion auf das Vorhandensein von *Salmonella enteritis* untersucht. Die Eischale und die Eihaut bzw. das Eigelb wurden getrennt verarbeitet. In keiner Eigelbprobe konnten Salmonellen nachgewiesen werden. Auf der Schale und der Eihaut verlief der Salmonellennachweis in 2 Proben positiv.

Das Laboratorium der Urkantone hat bei 60 Eierproduzenten in der Innerschweiz je 15 Eier erhoben und untersucht. In keiner Probe verlief der Salmonellennachweis positiv.

Aufgrund der Untersuchungsergebnisse kann gefolgert werden, dass das Kontaminationsrisiko von Eiern mit Salmonellen zurzeit gering ist. Um das Restrisiko zu minimieren, empfiehlt sich das konsequente Einhalten einer sinnvollen Küchenhygiene. Vor allem dürfen Roheierspeisen (Mayonnaise, Desserts) nur gekühlt und nicht zu lange aufbewahrt werden. Wichtig ist dabei, dass die Innentemperatur des Kühlschranks unter 5 Grad Celsius liegt.

### Geflügelfleisch

Der Salmonellennachweis auf der Haut von küchenfertig zubereitem Geflügel verläuft sehr oft und beim Geflügelfleisch häufig positiv. Diese Tatsache ist jedoch altbekannt und lässt sich aufgrund der Literaturwerte und aufgrund eigener Untersuchungen erhärten. Die «Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel» gibt Grenzwerte für Salmonellen in Lebensmitteln vor.

Da Geflügelfleisch aber niemals roh gegessen wird, das heisst immer gekocht, gebraten und über 70 Grad erhitzt wird, wurde es vom festgesetzten Grenzwert für Salmonellen ausgenommen. Der Konsument muss beim Zubereiten von Geflügel und -fleisch demnach immer davon ausgehen, dass sein Produkt salmonellen-positiv ist und hat sich in der Küchenhygiene entsprechend zu verhalten.

Die folgenden **Hygieneregeln** helfen dem Küchenpersonal, das Risiko einer Salmonellose praktisch auszuschalten:

#### Hygieneregeln

- Frische und tiefgekühlte Geflügelprodukte niemals offen im Kühlschrank/Tiefkühler aufbewahren.
- Tropfsaft im Gefäss auffangen und weggiessen.
- Rohes Geflügelfleisch niemals mit verzehrsfertigen Lebensmitteln in Kontakt bringen.

- Das für rohes Geflügelfleisch benutzte Geschirr/Besteck mit Heisswasser und Abwaschmittel sorgfältig reinigen.

- Produkte vollständig garen:

- Temperatur im Innern des Produktes sollte mindestens 70 °C betragen
- Garzeiten im Backofen:  
ganze Poulets (1 kg) = 1 Std. bei 220 °C  
Pouletschenkel = 40 Min. bei 220 °C

- Im beruflichen wie im privaten Umgang mit Lebensmitteln gilt:

- Sauberer Arbeitsplatz und saubere Gerätschaften
- Persönliche Hygiene:
- Saubere Arbeitskleider
- Händewaschen
- Kein Kontakt mit Tieren in der Küche

Im Anschluss an das Referat beantwortete Rudolf Peyer noch die zahlreichen Fragen des interessierten Publikums. Auch der betroffene Heimleiter stellte sich den Fragen:

**Was, wollte jemand wissen, habt ihr getan, nachdem festgestellt worden ist, dass eure Eier die Salmonellenträger waren?**

Antwort: «Zuerst waren wir empört; obschon unser Eierlieferant nicht direkt verantwortlich gemacht werden kann und unter den vielen Eiern wahrscheinlich nur eines oder zwei befallen waren, haben wir jetzt den Lieferanten gewechselt und können nur hoffen, dass uns dies, bei aller Vorsicht, nie mehr passieren wird.»

Heidi Ruchti-Grau

# BELINOX

## Steckbeckenspüler SBS 160



für:

- Spitäler
- Kliniken
- Krankenhäuser
- Alters- und Pflegeheime
- etc.

In drei

Ausführungsvarianten:

- Einbaumodell
- Standmodell
- Wandmodell

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen.

# BELINOX

BELINOX AG - CH 5608 STETTEN

Telefon 056/96 01 71

Telex 828 239

Telefax 056/96 12 66