

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

Artikel: Eine Meldung aus dem Quintus-Verlag : Hygiene in der Heim- und Spitätküche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-810085>

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: 27.01.2026

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

Hygiene in der Heim- und Spitätküche

wv. In den letzten Monaten hat im Heim- und Spitalbereich die Zahl der Lebensmittelvergiftungen, insbesondere der Salmonelenerkrankungen, ein beunruhigendes Ausmass angenommen.

Einmal mehr bestätigt sich die Tatsache, dass die Zubereitung und die Abgabe von Lebensmitteln, insbesondere in Kollektivbetrieben, immer mit einem gewissen Risiko verbunden sind, den Menschen gesundheitlichen Schaden zuzufügen. Das Gefahrenpotential wird wesentlich grösser, wenn es sich bei den Verpflegten um ganz junge, um alte oder um bereits kranke Personen handelt.

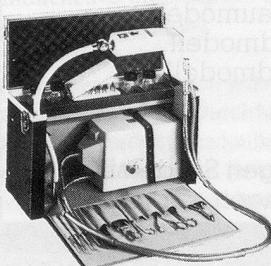
Unsere langjährige berufliche Erfahrung aus der *Praxis als Kantone Lebensmittelinspektoren* gab uns die Möglichkeit, ein *einfaches, leichtverständliches Hygiene-Lehrmittel für Lebensmittelberufe*, insbesondere für den *Küchenchef* und das *Küchenpersonal*, auszuarbeiten.

Berufe mit grosser Verantwortung

In groben Zügen weiss heute jedermann, dass Lebensmittelvergiftungen meistens etwas mit mangelhafter Hygiene im Lebensmittelbetrieb zu tun haben. Was sich aber in Wirklichkeit hinter den Kulissen abspielt, wissen die wenigsten. Mit einer Ausnahme: Berufsleute des Lebensmittelgewerbes! Diese sollten genau Bescheid wissen, welches die Ursachen für das Zustandekommen einer Lebensmittelvergiftung sind. Sogar noch mehr: Sie sollten in der Lage sein, durch einwandfreies Hygieneverhalten solche unliebsamen Ereignisse zu vermeiden.

Hygieneschulung

Die erforderliche Grundlage sollte schon bei der Ausbildung an den Berufsschulen gelegt werden. Zu dieser Grundlage gehört das Erlernen einer einfachen, aber klaren Vorstellung über das Wesen und über die Bedeutung der Mikroorganismen im Lebensmittelbetrieb. Lehrlinge sollten sich eingehend mit Bakterien und Schimmelpilzen befassen. Diese Kenntnisse liefern ihnen den Schlüssel zu jedem späteren Hygieneverständnis.



Eine Fusspflege-Praxis
im Koffer! Ideal für
stationäre
Behandlungen in
Heimen, Spitätern usw.

Verlangen Sie unsere
komplette
GRATIS-Dokumentation,
«Alles für die Fusspraxis»

SIMON KELLER AG
Fusspflege-Bedarf
Lyssachstrasse 83
Tel. 034/22 74 74
3400 Burgdorf

Zusätzlich gilt die Regel, dass Hände nach dem Umgang mit Lebensmitteln mit anschliessender Desinfektion (wie z.B. mit Chlorhexidin oder mit 70%igem Alkohol) wieder mit dem Spülwasser gewaschen werden müssen. Dies ist eine wichtige Maßnahme, um die Hygiene im Bereich der Küchen zu gewährleisten.

Die Erfahrung zeigt, dass dieser Lehrstoff sowohl in den Berufsschulen als auch in der Betriebspraxis entweder viel zu wenig, oder dann in zu wenig leichtverständlicher Form vermittelt wird.

Das neue Lehrmittel: Auch für den Kollektivbetrieb, für das Heim, für den Spital!

Das hier vorgestellte, neue und in seiner leichtverständlichen und praxisnahen Form einzigartige Lehrmittel soll als Beitrag zur Verbesserung der Hygiene im Verpflegungsbereich dienen. Das Lehrmittel wurde für die Hygiene-Grundausbildung und für die ergänzende Weiterbildung konzipiert, es erhebt ganz bewusst keinen Anspruch auf einen hohen wissenschaftlichen Stand. Das etwas komplizierte Anliegen der Lebensmittelhygiene wird möglichst leichtverständlich und anschaulich dargestellt. Das Lehrmittel spricht alle Lebensmittelberufe an, gelten doch die Grundregeln der Hygiene gleichermaßen für alle: Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der *Spital- und Heimküche*, in der Hausbäckerei und Konditorei, im Lebensmittelverteilbereich auf den Abteilungen, im Personalrestaurant und in der Besuchercafeteria.

Aus dem Inhalts

Folgende Themen werden behandelt:

- Was erwartet der Konsument? Wer trägt die Verantwortung? Das gesundheitliche Risiko wird erklärt und auf die Verantwortung des einzelnen hingewiesen.
- Die unheimlichen Unsichtbaren: Das Wesen der Bakterien und Schimmelpilze, deren Vorkommen, Vermehrung, Übertragung sowie deren Nachweis in Lebensmitteln wird leichtverständlich erklärt.
- Die Ursachen des Verderbs von Lebensmitteln sowie Massnahmen zur Vermeidung des Verderbs und die Konservierungsverfahren werden erklärt.
- Darmbakterien, Eitererreger, Salmonellen sowie deren Übertragung in den Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren (Lebensmittelvergiftungen) werden leichtverständlich und reich illustriert dargestellt.
- Um das Werk im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung abzurunden, wurde je ein kurzes Kapitel über die Deklaration der Lebensmittel und über die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle angefügt.

In der Form und Darstellung völlig neuartig, in einfacher, leichtverständlicher Sprache abgefasst, mehrfarbig illustriert, stellt die Broschüre ein ausgezeichnetes Lehrmittel für die Lebensmittelberufe dar.

Bezugsquelle: Quintus-Verlag, Fotorotar AG, Postfach, 8132 Egg ZH, Tel. 01 984 17 77. Einzelpreis Fr. 16.–, ab 10 Expl. 25 Prozent Rabatt.

Kontaktadresse für allfällige Rückfragen:

W. Vogelsanger,
Kantonaler Lebensmittelinspektor, Kantonales Laboratorium,
Postfach 37, 8204 Schaffhausen,
Tel. G. 053 82 74 80/81.