

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 66 (1995)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** Bouquet garni : Küche/Haushalt

### **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:** 14.04.2026

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

Hygiene im Lebensmittelsektor

# GUTE ODER SCHLECHTE GESUNDHEIT LIEGT OFT AUF DER HAND\*

Laut Expertenmeinung sind insbesondere im Bereich von Grossküchen mindestens 10 Prozent der zubereiteten Speisen «nicht zufriedenstellend», da sie einen hohen Anteil an Mikroben enthalten. Schlimmstenfalls sind es sogar 50 Prozent oder noch mehr!

Es ist durchaus realistisch, davon auszugehen, dass jeder von uns durchschnittlich alle zwei bis drei Tage ein derartiges Erzeugnis zu sich nimmt. Dies bleibt zwar in den allermeisten Fällen ohne weitere Folgen, kann jedoch auch lästige Unpässlichkeiten (Durchfall, «schwerer Magen», Übelkeit, Magenkrämpfe, «Darmgrippe»...) oder ernsthaftere Symptome hervorrufen, die eventuell eine Einweisung ins Krankenhaus erforderlich machen (Fieber, Kopfschmerzen, Erbrechen, starker Flüssigkeitsverlust...), und sogar zum Tode führen.

Diese Vergiftungen – denn um nichts anderes handelt es sich dabei – sind in den meisten Fällen auf einen oder mehrere der folgenden Faktoren zurückzuführen:

- **schlecht gewartete Apparate und Arbeitsgeräte;**
- **Nichtbeachtung der Temperaturkette;**
- **schmutzige Hände.**

Mikroben werden in erster Linie durch die Hände übertragen. Das kann man gar nicht oft genug wiederholen. Allerdings ist eine Hand nur sehr selten «sichtbar schmutzig». Daher ernten Hygieniker oft nur ein Lächeln, wenn sie verlangen – ja sogar inständig darum bitten –, dass im Bereich der Hygiene einige Grundregeln beachtet werden. Über die gesetzlichen Vorschriften hinaus ist dies eine moralische Pflicht für alle, die beruflich mit der «Handhabung» von Lebensmitteln zu tun haben.

Nun ist aber der Mensch, durch die Medien entsprechend beeinflusst, so beschaffen, dass er bei der Vorstellung von einem ganz bestimmten Virus, obwohl dieses nicht durch die Hände übertragen wird, in Panik gerät, aber im Hinblick auf die teilweise tödlichen Mikroben, die diese ständig weiterge-

ben, eine schreckliche Nachlässigkeit an den Tag legt!

## Lebensmittelvergiftungen: Gar nicht so banal, wie man glaubt!

Lebensmittelvergiftungen sind Krankheiten, die nach dem Verzehr kontaminierter Lebensmittel auftreten. Sie kommen durch mehr oder weniger schwere Störungen zum Ausdruck, die meist im Verdauungstrakt angesiedelt sind: Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall... und teilweise mit Kopfschmerzen und Fieber einhergehen. In

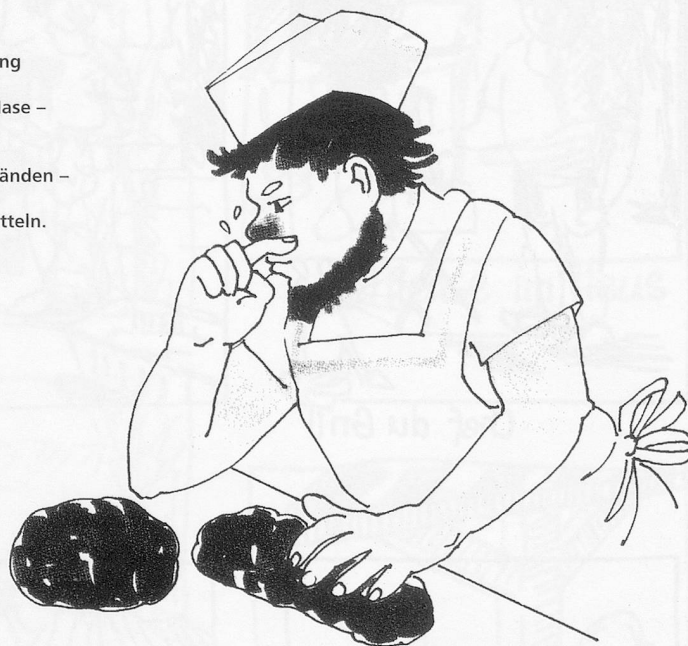
cheldrüsenentzündung, Blutvergiftung usw.

Die Auswirkungen von Lebensmittelvergiftungen auf das öffentliche Gesundheitswesen sind gewaltig. Das gleiche gilt jedoch auf wirtschaftlicher Ebene: Arztkosten, Fernbleiben vom Arbeitsplatz, Erwerbsunfähigkeit...

## Bekannte, aber doch sehr gefährliche Mikroorganismen

Dank der in der Mikrobiologie erzielten Fortschritte sind die meisten Lebensmittelvergiftungen heute bekannt und

**Stop der Übertragung von Mikroben!**  
**Von der Hand zur Nase – von der Nase zu den Händen – Vom Haar zu den Händen – von den Händen zu den Nahrungsmitteln.**



manchen Fällen werden auch das Nervensystem, der Kreislauf oder die Knochen in Mitleidenschaft gezogen.

Abgesehen davon, dass diese Störungen in der akuten Phase ausgesprochen unangenehm sind, dürfen ihre Folgen in medizinischer Hinsicht keinesfalls unterschätzt werden. Eine «banale» Gastroenteritis kann schwere Nachwirkungen haben, vor allem bei geschwächten Personen wie Säuglingen, Schwangeren Frauen, älteren Menschen und Personen mit einer Immunschwäche. Bei ihnen kann eine Salmonellenvergiftung verschiedene Komplikationen mit sich bringen, unter anderem Gallenblasen-, Gehirnhaut-, Schilddrüsen-, Bauchspei-

erforscht. Aber man sollte sich nicht zu früh in Sicherheit wiegen. Die Liste ist zweifellos noch nicht abgeschlossen und die Vorbeugung völlig unzureichend.

Die Übertragung dieser Infektionserreger auf den Menschen ist in erster Linie auf eine Verschmutzung der Lebensmittel oder des Wassers in den verschiedenen Stadien zwischen Zubereitung und Verzehr zurückzuführen: Herstellung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Zubereitung der Mahlzeiten, Portionierung, Verteilung... In den meisten Fällen werden die Erreger durch den Menschen weitergegeben, vor allem durch seine Fäkalien

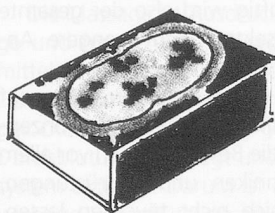
\*Bulletin der EAPH, European Association for the Promotion of Handhygiene, April 1995

oder durch Partikel, die er beim Husten oder Niesen absondert. Daher müssen vorbeugende Massnahmen ergriffen werden, und zwar vor allem denjenigen, die beruflich mit der «Handhabung» von Lebensmitteln zu tun haben.

### Im Mittelpunkt aller Gefahren: der Mensch

Der Mensch stellt, ob er will oder nicht, ein riesiges Reservoir für Mikroben dar. Dabei handelt es sich um seine eigenen und um die seiner Umgebung, die sich

Eine Bakterie ist so winzig, dass man sie mit blossem Auge nicht erkennen kann. Stellen Sie sich eine Bakterie in der Grösse einer Streichholzschachtel vor, dann würden ...Sie, in demselben Masse vergrössert, mit dem Kopf bis in die Wolken ragen.



bei ihm einnisten. Diese Keime fühlen sich auf der Haut, in den Haaren, in Körperöffnungen wie Ohren, Nase und Mund, im Hals und unter den Fingernägeln pudelwohl, und so ist es nicht weiter verwunderlich, dass der Mensch bei der Kontamination von Lebensmitteln eine Hauptrolle spielt. Wie vielen Menschen könnte ein Durchfall erspart bleiben, wenn sich die Köche nach dem Gang zur Toilette die Hände wuschen!

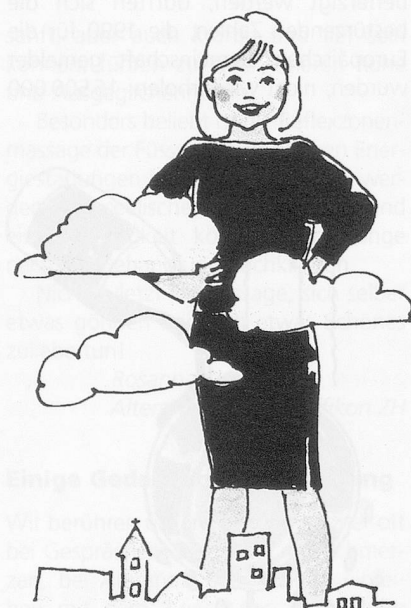
### Kranke Köche verderben den Brei...

Der Gesundheitszustand der Personen, die Lebensmittel berühren, ist entscheidend. Daher sollte man nicht zögern, Mitarbeiter, die unter Furunkeln, übertragbare Krankheiten leiden, vorübergehend von ihrem Arbeitsplatz fernzuhalten. Noch heikler wird das Problem, wenn äusserlich gesunde Personen Krankheitskeime (durch Entzündung des Nasen- und Rachenraums und/oder Fäkalien) mit sich herumschleppen. Spezialisten gehen davon aus, dass in einer normalen Bevölkerung jede zweite Person von potentiell pathogenen

Staphylokokken befallen ist... Wenn das Fernhalten vom Arbeitsplatz nicht immer möglich ist, muss man auf jeden Fall die Risiken verringern und möglichst umfassende Vorsichtsmassnahmen ergreifen. Wie? Indem jeder sich eine sehr strenge persönliche Hygiene, vor allem im Hinblick auf die Hände, auferlegt.

### Hygiene ist mehr als nur Sauberkeit

Die Verhütung von Lebensmittelvergiftungen setzt zunächst einmal die



Bekämpfung der mikrobiellen Verschmutzung der Lebensmittel voraus. Es geht darum, jede Übertragung von pathogenen Mikroorganismen zu vermeiden und ihre Vermehrung zu verhindern. Dieser Kampf lässt sich in einem einzigen Wort zusammenfassen: Hygiene. Denn schliesslich ist Hygiene per definitionem nicht mehr und nicht weniger als die Gesamtheit aller Grundsätze und Praktiken zur Wahrung der Gesundheit. Und an Gesundheit ist jedem von uns gelegen. aus diesem Grunde sollte die Hygiene im Mittelpunkt stehen. Davon werden alle profitieren, vom Hersteller bis zum Verbraucher.

### Auch wenn wir nichts tun, machen wir uns die Hände schmutzig!

Man sollte sich so oft wie möglich die Hände waschen und die Fingernägel bürsten. Tatsächlich vermehren sich die Keime unserer eigenen Flora (insbesondere Staphylokokken) am Boden der Schweiss- und Talgdrüsen und der Haar-

follikel. Durch Schweiss und Talg werden sie auf natürliche Weise an die Hautoberfläche befördert, wo sie mit Anflugskeimen zusammentreffen, sogar und vor allem nach dem Waschen. Daher ist es unbedingt notwendig, sich regelmässig die Hände zu waschen, auf jeden Fall bevor man seine Arbeit beginnt, vor und nach jeder Unterbrechung, nach dem Gang zur Toilette, nach Reinigungs- und Wartungsarbeiten, nachdem man sich die Nase geputzt oder die Haare gekämmt hat, vor und nach der Handhabung roher Lebensmittel, nach dem Kontakt mit «schmutzigen» Gegenständen (Mülleimer, Telefon, Türgriffe, Handgriffe usw.).

Nischen für Keime gibt's zur Genüge: lange Fingernägel, abgesplitterter Nagellack, Schmuck (Ringe, Armreifen, Armbanduhren...), Haar (Transpiration, ausgefallene Haare, Schuppen, die durch das gedankenlose Kratzen der Kopfhaut gelöst werden...), Kleidung und Strassenschuhe.

### 10 Gesten und Gewohnheiten, die man verbieten sollte

- auf Lebensmittel husten oder niesen
- zum Abkühlen auf eine Mahlzeit blasen
- ein Gericht mehrmals hintereinander mit einem Finger oder dem gleichen Löffel abschmecken
- das Tröpfchen, das an der Nase hängt, mit dem Finger abstreichen
- einen Putzlappen «für alle Zwecke» benutzen (Kreuzkontamination)
- an einer offenen Wunde herumfummeln
- sich die Nase, die Kopfhaut u. ä. kratzen
- die Finger in den Mund stecken und rauchen
- an den Nägeln knabbern
- an der Spitze einer Sahnespritze o. ä. lutschen

### Bakterien ausser Rand und Band

Bakterien sind Mikroorganismen, die überall in unserer Umgebung vorhanden sind. Allerdings sind diese Winzlinge mit dem blossen Auge nicht zu erkennen. Manche sind nützlich (sie dienen zur Käsebereitung oder sorgen für den Abbau der Nahrungsmittel in unserem Darm), andere wiederum völlig unschädlich. Dann gibt es allerdings noch die Spezies, die ausgesprochen schädlich für den Organismus sind. Diese «pathogenen» Bakterien können unangenehme Symptome hervorrufen (Durchfall, Erbrechen, Magenkrämpfe, Fieber, Abszesse...) oder gefährliche

Krankheiten auslösen (Lungen-, Gehirnhautentzündung, Listeriose, Pest oder Cholera).

Unter günstigen Bedingungen können die Mikroben sich in einem schwindelerregenden Tempo vermehren. Wir wissen, dass sich ein Keim unter normalen Wachstumsbedingungen ungefähr jede Viertelstunde verdoppelt – was nach knapp zehn Stunden eine Population von 1000 Milliarden Zellen ergibt. Man kann sich also lebhaft vorstellen, was mit einem Gericht geschieht, das man eine Nacht lang auf dem Tisch stehen liess, weil man es zu heiss fand, um es schon in den Kühlschrank zu stellen...!

### Operation «Saubere Hände»

Im Lebensmittelsektor kann man sich gar nicht oft genug die Hände waschen. Ob es um Schlachthäuser oder um Rohstoff-verarbeitende Betriebe geht, um Grossküchen, Verkaufsstellen, Restaurants oder Kantinen... häufiges Händewaschen ist der beste Weg, um direkte oder Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

### Der beste Zeitpunkt

- nach Verlassen der Toilette
- beim Betreten des Arbeitsplatzes
- nach jeder Unterbrechung (Pause, Telefon, Zeitunglesen...)
- nach der Reinigung von Material oder Böden
- nach dem Putzen von Gemüse
- nach der Handhabung von rohem Fleisch, Geflügel und Fischereiprodukten

### Die beste Art

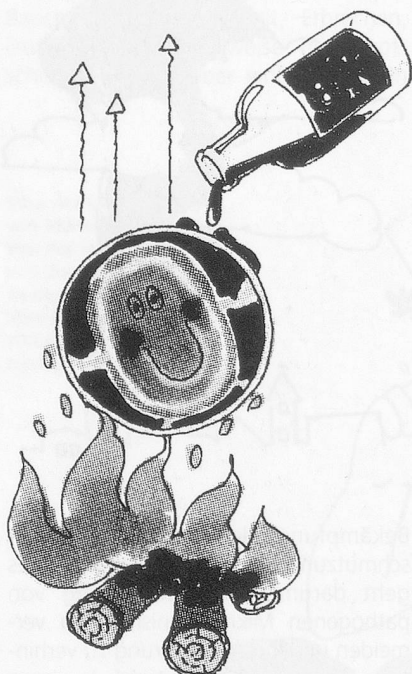
Es reicht nicht, die Hände oder Fingerspitzen zu befeuchten und ganz wenig Seife zu benutzen. Dieser Vorgang muss, um wirksam zu sein, sorgfältig durchdacht werden:

1. mit lauwarmem Wasser und einer Seife (ob keimtötend oder nicht) waschen, die sich in einem Spender befindet;
2. Fingernägel bürsten;
3. Hände abtrocknen:
  - mit *Heissluft*: es dauert allerdings sehr lange, bis die Hände wirklich trocken sind, und der Benutzer gerät schnell in Versuchung, mit noch feuchten Händen, die er sich gegebenenfalls an seiner Kleidung oder einem Lappen abwischt, an seinen Arbeitsplatz zurückzukehren;
  - mit *Papierhandtüchern*: sie sind wirksam, können jedoch die Haut reizen;

- mit *Stoffhandtüchern*: ideal, vorausgesetzt, sie werden nur einmal benutzt und in einem Spender mit automatischem Einzug dargeboten.

Darüber hinaus sollten wir jedoch nicht vergessen, dass die Hände – und seien sie noch so sorgfältig gewaschen – nie 100 Prozent sich sind! Ganz zu schweigen von Handschuhen, die, wenn sie nicht so oft gewechselt wie die Hände gewaschen werden, dem Benutzer ein falsches Gefühl von Sicherheit vermitteln.

Würden all diese Empfehlungen beherzigt werden, dürften sich die bestürzenden Zahlen, die 1990 für die Europäische Gemeinschaft gemeldet wurden, nicht wiederholen: 16 500 000



**Manche Mikroben können nützliche Helfer sein ... aber manche können zu einem Problem werden und lassen sich nur schwer beseitigen.**

Fälle von Lebensmittelvergiftung pro Jahr. Bei einer Bevölkerung von damals 322 Millionen war sage und schreibe jeder zwanzigste Bürger betroffen!

### Eine neue Europäische Gesetzgebung für 1996

Der Vertrag von Maastrich und die GATT-Abkommen haben die inneren Strukturen Europas in vieler Hinsicht neu gestaltet. Mit der Abschaffung der Grenzen sind Begriffe wie Import und Export innerhalb der Union bedeutungslos geworden. Dennoch bildeten sie die Grundlage vieler EWG-Verordnungen und Richtlinien über die Vermarktung von Produkten, die von einem Land ins

andere befördert werden. Dies galt für die sogenannten «Export»-Produkte wie frisches oder verarbeitetes Fleisch, Milch-, Ei- oder Fischereiprodukte, die strengen, auf europäischer Ebene harmonisierten Kontrollen unterzogen wurden. Die hygienische Qualität der mit diesen exportierten Nahrungsmitteln zubereiteten Mahlzeiten, die in den jeweiligen Ländern verzehrt wurden, unterlag hingegen den einzelstaatlichen Gesetzen. Dabei waren von einem Land zum anderen teilweise sehr bedeutsame Unterschiede festzustellen, die häufig lokale Traditionen widerspiegeln.

In einem Binnenmarkt gab es keinen Grund mehr, den Unterschied zwischen der für den «Export» und der für den «Inlandsmarkt» bestimmten Produktion beizubehalten. Allerdings stellte sich daraufhin die Frage, wie man die Hygiene von zubereiteten Produkten und Fertigmahlzeiten gewährleisten kann, die in den «Ländern ohne Grenzen» in Umlauf sind? Um dieses Rechtsvakuum zu beseitigen, wurde 1993 eine *neue Richtlinie* über Lebensmittelhygiene verabschiedet. Sie wird ab 1996 in allen Mitgliedstaaten der Union zur Anwendung gebracht werden. Künftig wird also der gesamte Lebensmittelsektor noch strengere Anforderungen zu erfüllen haben.

Und die Hände? Selbst wenn es auf den ersten Blick so scheint, als konzentrierten sich die Bestimmungen vor allem auf die Techniken und Ausrüstungen, sollte man sich nicht täuschen lassen. Der europäische Gesetzgeber ist sich durchaus bewusst, welche entscheidende Rolle dieses Universalwerkzeug spielt – und welche Risiken es für den Menschen bedeutet. Die Hände wurden nicht vergessen! Ein kurzer Satz weist darauf hin: «...Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Trocknen der Hände...». Ein kurzer, aber äusserst vielsagender Satz...

Die Einführung neuer Gesetze stellt Anforderungen an alle betroffenen Akteure. Eine schöne Aufgabe für die Unternehmen dieser Branche, für die Verbände und anderen Vereinigungen, die dazu beitragen müssen, dass die Notwendigkeit einer Ausbildung in Sachen Hygiene ins Bewusstsein gerückt wird. Das gilt für den Unternehmensleiter wie für den Angestellten, für den Einzelhändler wie für seine Familienmitglieder...

Wetten, dass es für viele nicht zu spät ist, aber... höchste Zeit, um damit zu beginnen!

### Verantwortlicher Herausgeber:

EAPH  
rue Lieutenant Liedel, 46  
1070 Brüssel  
Tel/Fax: 32.2/521.20.99