

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 75 (1984)

**Heft:** 2

**Artikel:** Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel = Salmonella in deep-frozen poultry

**Autor:** Zürcher, K. / Hadorn, H.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-982712>

#### 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>**

## Kurze Mitteilung – Communication brève

# Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel

Salmonella in Deep-Frozen Poultry

*K. Zürcher und H. Hadorn*  
Zentrallaboratorium der Coop Schweiz, Basel

### Einleitung

Seit Jahren werden im Coop Laboratorium Lebensmittel stichprobenweise chemisch und bakteriologisch untersucht. Während in den in der Lebensmittelverordnung aufgeführten Lebensmitteln nur in Ausnahmefällen Salmonellen gefunden werden, kommen in Fleischwaren, vor allem auf tiefgefrorenem Geflügel, Salmonellen recht häufig vor. Die Kontamination durch Salmonellen stellt ein weltweites Problem dar, wie aus einem Übersichtsreferat von *Kampelmacher* (1) hervorgeht. Anlässlich der 15. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene führte er wörtlich aus:

«Die Salmonellose ist heute in fast allen Teilen der Welt die am meisten vorkommende Lebensmittelerkrankung. Das Vorkommen von Salmonellen bei Menschen, Tieren, in Lebens- und Futtermitteln und in der Umwelt ist in den vergangenen Dezennien in vielen Teilen der Welt eingehend untersucht worden. Kontaminierte Futtermittel wurden hierbei schon früh als primäre Infektionsquelle des Tieres erkannt (2). Aufnahme dieser Futtermittel führt zu einer großen Zahl klinisch gesunder Träger, vor allem bei unseren Schlachttieren und somit zu einer sehr beträchtlichen Kontamination unserer Lebensmittel tierischen Ursprungs (3, 4).

Das Bundesamt für Veterinärwesen gab kürzlich eine Notiz zur Salmonellenbelastung von Poulets heraus. Dabei wurden folgende Befunde des bakteriologischen Laboratoriums des Bundesamtes für Veterinärwesen für die Jahre 1981/1982 bekanntgegeben:

|               | Untersuchte Proben | Davon mit Salmonellen auf der Oberfläche |
|---------------|--------------------|--|
| Importpoulets | 7812               | 16 %                                     |
| Inlandpoulets | 1234               | 30,8%                                    |

## Resultate aus dem bakteriologischen Laboratorium Coop Schweiz

Im Rahmen der Eingangskontrolle wurden regelmäßig Proben von tiefgekühltem Geflügel und von Geflügelteilen bakteriologisch untersucht.

Wir arbeiteten nach den Methoden des Schweiz. Lebensmittelbuches (5). Von positiven Proben wurden die entsprechenden Kulturen (Platten) zur Typisierung an die Schweiz. Salmonellenzentrale in Bern eingesandt. Es wurden die verschiedenartigsten Salmonellentypen gefunden.

In der Abbildung 1 sind die Resultate aller Provenienzen über 10 Jahre grafisch dargestellt. Von 1846 Proben enthielten 359 Proben Salmonellen.

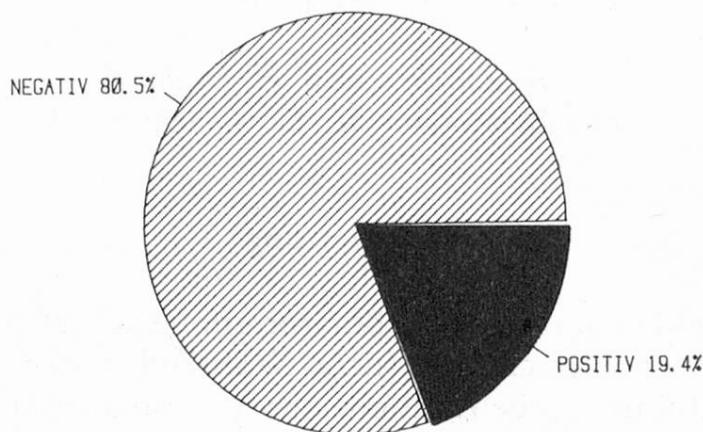


Abb. 1. Resultate der Salmonellenuntersuchungen (1972–1983)

Abbildung 2 zeigt die Resultate für die einzelnen Jahre. 1972 wurde in 104 Proben nur 1 Probe Salmonellen nachgewiesen. Zwischen 1974 und 1979 fanden wir in 20–27% der Proben Salmonellen. Seit 1980 ging die Zahl wieder etwas zurück.

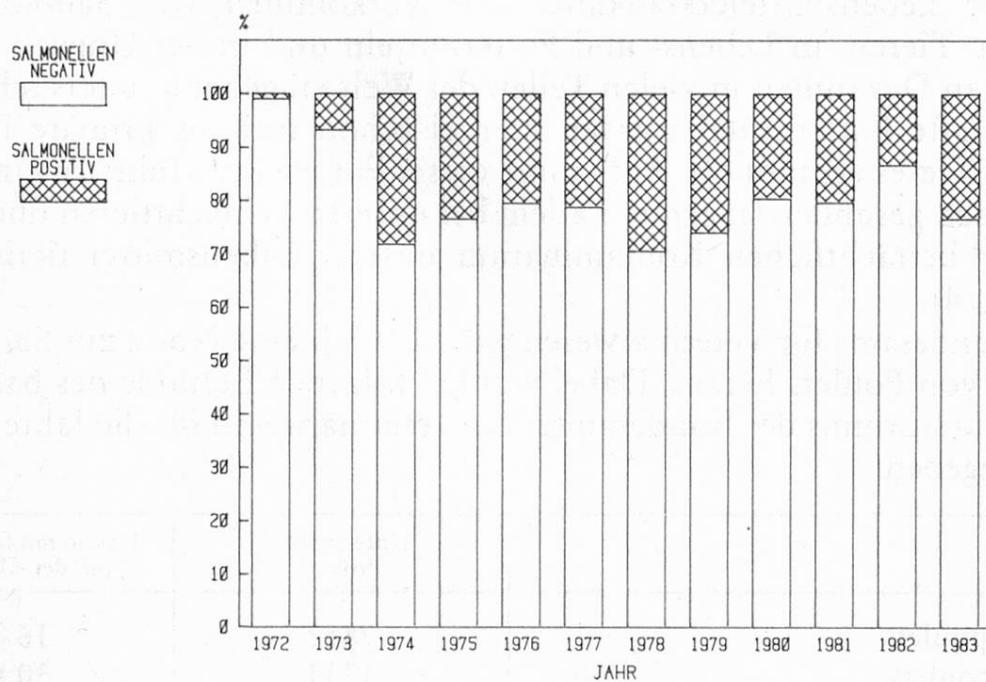


Abb. 2. Salmonellenbefunde in Geflügel für die Jahre 1972–1983

In Abbildung 3 sind die Resultate nach Provenienz geordnet, wobei nur die wichtigsten Produktionsländer aufgeführt sind. Aus anderen Ländern wie England, Holland, Polen, Rumänien, Tschechoslowakei, Ungarn und USA lagen nur wenig Proben vor, so daß eine Darstellung der Resultate in % wenig sinnvoll wäre.

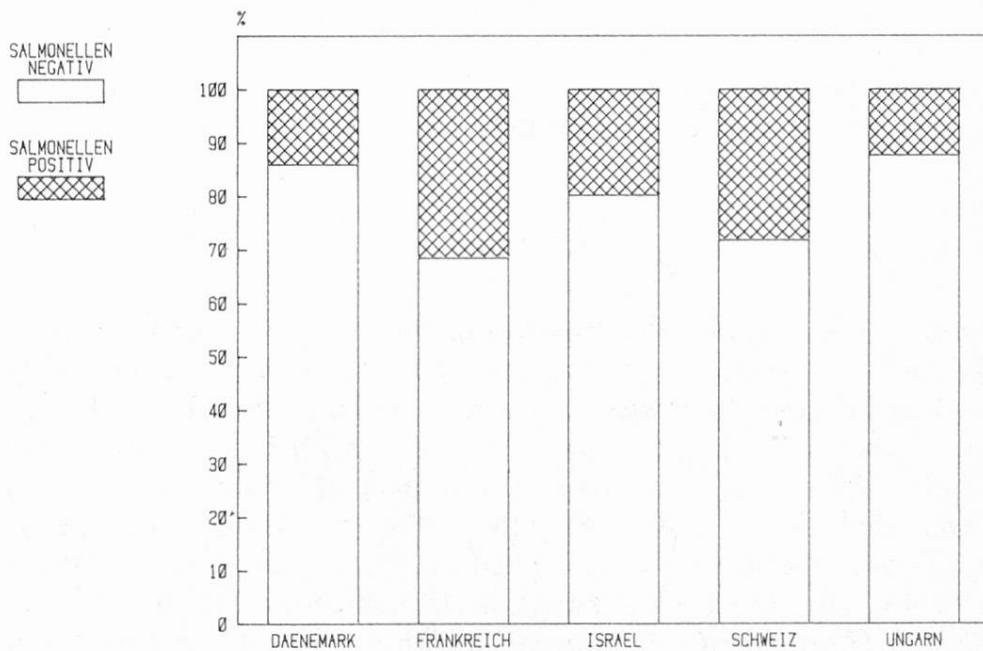


Abb. 3. Salmonellenbefunde in Geflügel der wichtigsten Lieferländer

Pouletsproben aus Frankreich und der Schweiz zeigen die höchste Kontamination mit Salmonellen (28–31%). Die Geflügel und Geflügelteile aus den anderen Ländern sind in 12–20% der Proben mit Salmonellen kontaminiert. Die Beobachtung des Bundesamtes für Veterinärwesen, wonach die Inlandpoulets häufiger mit Salmonellen kontaminiert sind als ausländische Poulets, wird durch unsere Untersuchungen bestätigt.

### Schlußfolgerungen

Tiefgekühlte Poulets und Geflügelteile sind recht häufig mit Salmonellen kontaminiert. Sie könnten eine Gefahrenquelle für die Gesundheit der Konsumenten darstellen.

### Zusammenfassung

In der Zeitspanne von 1972 bis 1983 wurden 1846 Proben tiefgekühlte Poulets auf Salmonellen untersucht. Bei 19% der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

## Résumé

1846 poulets congelés ont été analysés sur leur teneur en salmonelles au cours de la période 1972–1983. 19% de ces échantillons étaient contaminés par des salmonelles.

## Summary

1846 deep-frozen poultries have been examined of salmonella during the period of 1972–1983. In 19% of all the tests salmonella have been detected.

## Literatur

1. Kampelmacher, E. H.: Die aktuelle Bedeutung mikrobieller Lebensmittelvergiftungen und -infektionen. In: Was müssen Vertrieb und Konsumenten über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln wissen? Vorträge der 15. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene vom 22. Oktober 1982. Schriften siehe Heft 12.
2. Levy, B. S. and McIntire, W.: The economic impact of foodborne salmonellosis outbreak. I. Am. Med. Assoc. **230**, 1281–1282 (1974), zitiert nach Kampelmacher (1).
3. Bryan, F. L.: Foodborne diseases in the United States associated with meat and poultry. J. Food Prot. **43**, 140–155 (1980), zitiert nach Kampelmacher (1).
4. Kampelmacher, E. H.: Incidence of Salmonella with special reference to Europe. Proceedings 3rd International Congress of Food Science and Technology, Chicago-Institute of Food Technologists 681 (1971).
5. Schweiz. Lebensmittelbuch, 2. Band, Kapitel 56, Mikrobiologie und Hygiene. Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1969.

Dr. H. Hadorn  
Helfenbergstraße 24  
CH-4059 Basel

K. Zürcher  
Zentrallaboratorium Coop Schweiz  
Postfach  
CH-4002 Basel