

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 85 (1994)

Heft: 2

Rubrik: Bericht der 26. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 25. November 1993 : Salmonella enteritidis - die neue Herausforderung

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: 05.05.2026

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

**Bericht der 26. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für
Lebensmittelhygiene, Zürich, 25. November 1993**

Salmonella enteritidis – die neue Herausforderung

Salmonellosen gehören in den letzten zehn Jahren zu jenen durch Lebensmittel verursachten Infektionskrankheiten, die bei weitem am häufigsten gemeldet wurden und die auch eine fast exponentielle Zunahme aufweisen. Im Jahre 1991 war zwar ein markanter Rückgang der Salmonellosefälle zu verzeichnen. Eine optimistische Beurteilung der Situation liess auf einen Rückgang hoffen. Aber bereits 1992 wurde ein neuer Rekord von Salmonellosen erreicht. Die Zahlen für 1993 deuten auf einen Rückgang der lebensmittelbedingten Salmonellosen hin und liegen zwischen den Werten der vorangegangenen zwei Jahre.

Als bedeutender Serovar behauptet sich *Salmonella enteritidis*, der sich in den letzten Jahren zum vorherrschenden Serovar in vielen europäischen Ländern entwickelt hat. *S. enteritidis* ist sehr stark mit der Geflügelmast und der Produktion von Eiern verbunden. Zusätzlich ist für *S. enteritidis* die Fähigkeit nachgewiesen, Hühnerovarien zu infizieren, so dass Eier bereits im Inneren kontaminiert sind und unabhängig von der übrigen Produktionshygiene zum Konsumenten gelangen. Die Bekämpfung von *S. enteritidis* stellt also für die gesamte Lebensmittelhygiene, insbesondere für die Produktion und den Vertrieb von Poulets und Eiern sowie die weitere Verarbeitung dieser Produkt, eine grosse Herausforderung dar.

Dass die Medien diese Entwicklung kritisch verfolgen, ist nicht unberechtigt. Tendenziöse und ausschliesslich auf Effekthascherei und Einschaltquoten ausgerichtete Fernsehsendungen haben aber dazu geführt, dass Konsumentinnen und Konsumenten in hohem Masse verunsichert sind und immer mehr auf den Verzehr dieser hochwertigen tierischen Produkte verzichten. Dabei ist nicht zu übersehen, dass auch die Konsumenten und Verarbeiter ihren Beitrag zur Eindämmung der Salmonellosen zu leisten hätten und einen Teil der Verantwortung mittragen sollten. Der Prävention der Salmonellosen durch einen sachgerechten Umgang mit rohen tierischen Lebensmitteln in der industriellen Lebensmittelbereitung, in der Massenverpflegung und im Haushalt kommt also entscheidende Bedeutung zu, doch ist ebenso unumgänglich, dass die Produzenten und verarbeitenden Betriebe Strategien entwickeln, die es erlauben, die Kontaminationsrate der betreffenden Marktprodukte auf ein Minimum zu senken.

Stellt sich die Frage: Welchen Stand der Erkenntnisse hat die Wissenschaft und welche ökonomisch tragbaren Strategien der Salmonellenbekämpfung verfolgen Produzenten und Verarbeiter der inkriminierten Produkte? Die Schweizerische

Gesellschaft für Lebensmittelhygiene hat an ihrer 26. Arbeitstagung auf einige brennende Fragen im Zusammenhang mit der vielschichtigen und komplexen Problematik der Enteritis-Salmonellosen eine Antwort zu geben versucht, um Mitglieder und Interessenten auf den neuesten Stand des Wissens zu bringen.

6 der 7 Vorträge werden anschliessend publiziert.