

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	85 (1994)
<b>Heft:</b>	2
<b>Artikel:</b>	Salmonella enteritidis : Forderungen und Aufgaben der Konsumenten = Salmonella enteritidis : consumer's demands and responsibilities
<b>Autor:</b>	Krüger-Eggenberger, Margrit
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-982758">https://doi.org/10.5169/seals-982758</a>

### 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:** 29.01.2026

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

Margrit Krüger-Eggenberger, Konsumentinnenforum Schweiz, Zürich

## **Salmonella enteritidis: Forderungen und Aufgaben der Konsumenten**

Salmonella enteritidis: Consumers' Demands and Responsibilities

*Key words:* Consumers' rights, Food law, Food safety, Hygiene, Salmonella

### **Einleitung**

Erwarten Sie von mir als Konsumentenvertreterin bitte keine wissenschaftlichen Ausführungen zum Thema *Salmonella enteritidis*. Ich gehe im folgenden das Salmonellenproblem aus Sicht einer Konsumentenorganisation an und stelle es in einen breiteren konsumentenpolitischen Rahmen.

Das Konsumentinnenforum Schweiz (KF) ist statutengemäss wirtschaftlich und parteipolitisch unabhängig. Wir erarbeiten unsere finanziellen Mittel praktisch ausschliesslich durch unsere inseratefreie Konsumentenzeitschrift «prüf mit». Das schafft die nötigen Freiräume für unsere Arbeit. Freiräume freilich, die ihre Grenzen an den finanziellen Möglichkeiten finden; mit anderen Worten: an der Bereitschaft der Konsumentinnen und Konsumenten, unsere Arbeit mit einem «prüf mit»-Abonnement zu unterstützen.

Unsere Tätigkeit lässt sich in vier Hauptbereiche gliedern:

- Konsumenteninformation
- Konsumentenvertretung
- Konsumentenberatung
- Konsumentenschulung.

Wir sind eine Dachorganisation mit einer breiten Mitgliederbasis. Der intensive Dialog mit der Leserschaft von «prüf mit», die enge Zusammenarbeit mit den regionalen KF-Sektionen und deren Beratungsstellen gewährleisten einen direkten Kontakt zu Verbraucherinnen und Verbrauchern. Wir erfahren, wo sie der Schuh drückt, welche Alltagsprobleme sie bewegen und können so unsere Aktivitäten gezielt entfalten. Wichtig für unsere Arbeit ist aber auch der regelmässige Dialog

mit unseren Wirtschaftspartnern aus Produktion und Vermarktung, den Behörden und Forschungsanstalten.

Als Mitglied des BEUC (Bureau européen des unions de consommateurs) und der IOCU (International Organisation of Consumer Unions) pflegt das KF auch die grenzüberschreitende Zusammenarbeit insbesondere mit den europäischen Konsumentenorganisationen.

## **Ernährung – ein Grundbedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten**

Ernährung als zentrales Bedürfnis der Verbraucher stand schon immer ganz oben auf der Liste unserer Aktivitäten. Das Lebensmittelangebot hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Die Auswahl ist reichhaltig wie nie zuvor. Und die Expansion des internationalen Handels liess den Konsum von Produkten aus anderen Ländern und fremden Kulturen zur Selbstverständlichkeit werden. Neue, für die Normalverbraucher zum Teil verwirrende Technologien hielten Einzug in die Lebensmittelproduktion und der Weg vom Bauern zum Konsumenten wurde länger und intransparenter. Ein immer grösserer Anteil unserer täglichen Nahrung besteht aus «processed food», so dass viele Menschen gar nicht mehr so genau wissen, was sie eigentlich essen. Gleichzeitig werden Konsumentinnen und Konsumenten fast täglich auf irgend eine Art und Weise zu gesundem, verantwortungsvollem Essverhalten aufgerufen. Immer mehr Menschen ändern ihre Erwartungshaltung an die Lebensmittelqualität; sie beziehen ethische, Umwelt- und Tierschutzargumente in ihre Kaufentscheide mit ein und möchten sie ihrer persönlichen Wertsetzung entsprechend gewichten.

## **Die Rechte der Konsumenten**

Die soeben geschilderten, teils sich widersprechenden Entwicklungen waren Auslöser für ein neues, in internationaler Zusammenarbeit der Verbraucherverbände entstandenes «Food Policy Paper». Darin haben wir die Grundrechte der Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln aufgelistet.

Konsumentinnen und Konsumenten haben das Recht auf:

- sichere, gesundheitlich unbedenkliche und ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittelversorgung,
- Auswahl,
- Information und Schulung,
- Vertretung und Mitsprache auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene,
- Schutz vor Gefährdung durch technologische Verfahren der Lebensmittelherstellung, -behandlung oder -verarbeitung, das heißt höchste Sorgfaltspflicht beim Abwägen der Vor- und Nachteile sowie Einbezug ethischer, finanzieller

und sicherheitstechnischer Aspekte vor der Einführung und Bewilligung neuer Technologien.

Ich möchte im Rahmen dieser Tagung nicht auf jeden einzelnen Punkt eingehen, erlaube mir doch den Hinweis, dass unsere Forderungen durchaus dem Sinn und Geist des revidierten schweizerischen Lebensmittelgesetzes entsprechen.

## Sichere Lebensmittel

Im Zusammenhang mit der Salmonellenproblematik ist das Recht auf sichere Lebensmittel sowie auf Information und Schulung von Bedeutung. Das schweizerische Lebensmittelgesetz verfolgt den Zweck

«Die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können; den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen ... (Art. 1 LMG)».

Auch das Recht der Konsumenten auf Information erhält im neuen Lebensmittelrecht einen hohen Stellenwert. Dieser wurde zwar im Parlament etwas relativiert, im Grundsatz jedoch nicht bestritten.

Doch das beste Gesetz kann keine absolute Sicherheit garantieren. Wurden in der Bevölkerung jahrelang Rückstände von Pestiziden, Herbiziden, Fungiziden und anderen Behandlungsmitteln sowie die Verwendung von Zusatzstoffen als grösste Risiken bei Tisch vermutet, ist neuerdings die Angst vor Salmonellen allgegenwärtig. Durch Schlagzeilen über Todesfälle oder schwere Erkrankungen durch salmonellenbefallene Lebensmittel ist der Konsum von Eiern und Geflügeln stagnierend bis rückläufig. Auch in einem Papier einer FAO/WHO-Arbeitsgruppe wird festgehalten, dass die grössten Sicherheitsbedrohungen auf mikrobiologische Kontamination zurückzuführen sind und bei Todesfällen infolge Lebensmittelvergiftungen in europäischen Ländern Salmonellenbefall eine der häufigsten Ursachen ist. Auch wenn nicht jeder Durchfall auf Salmonellen zurückgeführt werden darf, ist die Dunkelziffer vermutlich hoch. Es muss angenommen werden, dass Lebensmittelvergiftungen - harmlos und weniger harmlos verlaufende - in den meisten Fällen die Folge hygienischen Fehlverhaltens sind. Wie sicher also sind Lebensmittel respektive was können und dürfen die Konsumenten punkto Hygienesicherheit und Salmonellenfreiheit erwarten? Damit sind wir beim Hauptproblem, der

### Verantwortung

für die Hygiene und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Und die Verantwortung verteilt sich auf alle an der Produktion, der Vermarktung und der Zubereitung von Nahrungsmitteln Beteiligten.

### Verantwortung des Staates

Sie ist in der Botschaft zum Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG) zusammengefasst.

«Das Lebensmittelrecht muss die Rahmenbedingungen schaffen, um die insgesamt günstige Ernährungssituation zu erhalten und wo nötig weiter zu verbessern. In jenen Bereichen, wo die freie Entscheidung der Konsumenten ausschlaggebend ist, muss durch Förderung wissenschaftlich fundierter Information versucht werden, dem Konsumenten die Entscheidungskriterien zur sinnvollen Steuerung seines Verhaltens zu bieten. Der Konsument soll anderseits Gewähr haben, dass er in jenen Bereichen, die er mit seinen Mitteln und seinen Sinnen nicht zu durchschauen vermag, durch entsprechende Vorschriften und Kontrollen der Behörden geschützt wird.

Im einzelnen bedeutet dies, dass:

- landwirtschaftliche Hilfsstoffe im Hinblick auf die Lebensmittelproduktion zurückhaltend und nach klaren gesetzlichen Schranken eingesetzt werden;
- die mit Fremdstoffen einhergehenden Risiken durch wissenschaftlich fundierte und international abgestimmte Grenzwerte nach dem Grundsatz 'so wenig wie möglich' ausgeschaltet werden;
- der Gesetzgeber den Bereich der Eigenverantwortung des Konsumenten respektieren und nicht unnötig einschränken soll;
- dem Schutz der Gesundheit der Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen gebührt, wobei die Regelung insgesamt verhältnismässig sein soll. Damit dies möglich ist, müssen die Lebensmittelhersteller, Importeure und Verteiler in wesentlichem Umfang Selbstverantwortung übernehmen; durch Stichproben der Behörden muss dies sichergestellt werden;
- die Behörden über die nötige Infrastruktur für ihre Kontrollaufgabe verfügen müssen.»

Konkret hat der Staat mit gesetzlichen Rahmenbedingungen und entsprechenden Verordnungen dafür zu sorgen, dass keine Nahrungsmittel mit unerwünschten oder gesundheitsgefährdenden Stoffen oder Mikroorganismen in Umlauf gelangen. Wichtig im Zusammenhang mit Salmonellen sind die Bedingungen und Vorschriften über den Umgang mit Lebensmitteln, die Einhaltung der Hygienevorschriften und deren Kontrolle.

Positiv aus Konsumentensicht zu vermerken ist, dass das neue LMG ausdrücklich den ganzen «Lebensweg» eines Lebensmittels erfasst, vom Anbau der Pflanzen beziehungsweise der Haltung und Mast der Tiere bis zur Abgabe des Endproduktes an die Konsumenten. Das Erfassen des ganzen «Lebenszyklus» ist wichtig, denn bekanntlich werden Salmonellen unter anderem via Tierfutter, Staub und Trinkwasser aufgenommen und von Tier zu Tier übertragen. Sie sind vor allem in Eiern und Geflügelfleisch enthalten und vermehren sich bei unsachgemässer Behandlung oder Lagerung massenweise.

Der Staat hat also für die geeigneten Rahmenbedingungen und Vorschriften zu sorgen. Dabei ist es nicht immer einfach, dem Schutz der Gesundheit vor wirtschaftlichen Interessen den Vorzug zu geben, wie es so schön in der Botschaft zum neuen LMG heisst. Denn in den Vernehmlassungen und politischen Auseinandersetzungen treffen gegenseitig widersprechende Meinungen aufeinander und jeder Partner im Wirtschaftsgefüge, die Konsumentenorganisationen eingeschlossen, versucht die Arbeit des Gesetzgebers in seinem Sinne zu beeinflussen. Schliesslich

werden auf dem Kompromissweg Vorschriften in Kraft gesetzt, deren Einhaltung ebenfalls der Staat zu kontrollieren hat. Auch dies ist nicht immer einfach, da die Rekrutierung von ausreichenden Fachkräften für die kantonalen Laboratorien sehr oft an der Budgethoheit der Kantonsparlamente scheitert.

### *Die Verantwortung der Wirtschaftspartner*

Eine der Zielsetzungen des neuen LMG ist es, die Eigenverantwortung des Einzelnen soweit wie möglich zu respektieren. Ich zitiere nochmals aus der Botschaft zum neuen LMG:

«Soweit das neue Lebensmittelgesetz Regelungen enthält, die dem Schutz der Gesundheit und dem Täuschungsschutz dienen, hält es sich an die für *Polizeigesetze* geltenden Grundsätze. Das heisst, es greift nur soweit in die Handels- und Gewerbefreiheit der Produzenten und Verkäufer ein, als dies zum Schutz der Gesundheit und für den Täuschungsschutz im Zusammenhang mit Lebensmitteln erforderlich ist. In diesem Rahmen soll die Beschränkung der Wirtschaftsfreiheit des Einzelnen im öffentlichen Interesse einer *freiheitlichen Linie* folgen. Nur dort soll ordnend und beschränkend eingegriffen werden, wo überwiegende öffentliche Interessen im Spiel sind. Die *Eigenverantwortung* des Einzelnen (Hersteller und Konsument) soll soweit möglich zum Tragen kommen. Das gesetzgeberische Bemühen soll primär auf die *Sicherstellung einwandfreier und nicht gesundheitsgefährdender Lebensmittel* ausgerichtet sein.»

### *Sorgfaltspflicht der Produzenten und Vermarkter*

Zur Vermeidung von bakteriellen Verunreinigungen wird von den Produzenten und Vermarktern verlangt und erwartet, dass sie nebst der guten Herstellungspraxis die notwendigen Hygienevorschriften beachten und einhalten. Da sich die amtliche Lebensmittelkontrolle aus für alle einsichtigen Gründen auf Stichproben beschränken muss, sind Hersteller und Vermarkter zur Eigenverantwortung und Selbstkontrolle verpflichtet. Sie haben den Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber zu garantieren, dass die zum Verkauf oder Verzehr angebotenen Produkte den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und die menschliche Gesundheit nicht gefährden. Dazu gehört auch die Information über Haltbarkeit und Umgang mit besonders sensiblen Produkten wie Eiern, Geflügel sowie halb- und fertigzubereiteten Speisen. Mit vereinten Kräften versuchen das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG), die Produzenten, Vermarkter und die Konsumentenorganisationen, das Salmonellenproblem in den Griff zu bekommen. Zum Teil wird Geflügelfleisch nur noch vorverpackt mit entsprechenden Verbraucherinformationen angeboten. Zum Teil werden auf Druck seitens der Konsumentenorganisationen bereits Eier gekühlt und mit Legedatum versehen angeboten. Es wird auch versichert, dass der Hygiene in Aufzuchtbetrieben und Schlachthöfen grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. In der Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel verlangt der Gesetzgeber Salmonellenfreiheit pro 20 g Lebensmittel.

Reichlich Gebrauch gemacht wird jedoch von der Ausnahmeregelung, wonach bei positivem Nachweis von *S. enteritidis* von der Anwendung des Grenzwertes abgesehen werden kann, wenn das Produkt aufgrund seiner Verwendung und Zubereitungsart (Backen, Kochen usw.) und seiner Verpackung und Abgrenzung gegen andere Lebensmittel zu keiner Gesundheitsgefährdung Anlass gibt. Dem Vernehmen nach soll in der derzeit laufenden Revision der Lebensmittelverordnung Salmonellenfreiheit nur noch für genussfertige Speisen vorgeschrieben werden. Dies enthebt die Anbieter jedoch nicht ihrer Verantwortung der Kundschaft gegenüber. Aus Konsumentensicht ist es ernüchternd und beunruhigend, wie wenig oft die Mitarbeiter im Gastgewerbe und im Detailhandel über die Lebensmittelgesetzgebung im allgemeinen und die Hygienevorschriften im besonderen Bescheid wissen. Hier klafft noch eine grosse Lücke im Verantwortungsbewusstsein der Anbieter.

### *Die Eigenverantwortung der Konsumenten*

Das gewandelte gesellschaftliche Umfeld, die jahrelange Diskriminierung der Haushaltsarbeit, der Glaube an die Unfehlbarkeit des technischen Fortschritts und die Anspruchshaltung an den Staat als Garant für Schutz vor jeder Unbill haben das Verhältnis der Menschen in den industrialisierten Ländern zu den Nahrungsmitteln geprägt, hat sie im Umgang damit sorgloser und unwissender werden lassen. Aufgeschreckt durch Schadensmeldungen und je nach Informationsquelle schwören die einen nun auf Produkte von sogenannt «glücklichen» Hühnern, während andere laut nach absoluter Salmonellenfreiheit und Sterilität rufen. Dabei wird meist nicht bedacht, dass Gefahren für das Ei auch auf dem Miststock lauern und dass Salmonellenfreiheit nicht ein für allemal gewährleistet bleibt, sondern sich Salmonellen zu Hause bei unsachgemässer Behandlung oder Aufbewahrung erneut entwickeln können. Bedacht wird auch zu wenig, dass solche Forderungen nach Salmonellenfreiheit dazu führen könnten, den Teufel mit dem Beelzebub auszutreiben, das heisst dem Geflügel Medizinalcocktails zu verabreichen oder gar Lebensmittel zu bestrahlen. Das KF hat deshalb nie in die Hysterie um die Salmonellen eingestimmt, sondern vor Überreaktionen gewarnt. In unserer Konsumentenzeitschrift «prüf mit» berichteten und berichten wir objektiv über die Salmonellengefahr. Immer wieder erinnern wir die Konsumenten an ihre Eigenverantwortung, informieren über den richtigen Umgang mit sensiblen Lebensmitteln wie Eier und Geflügel und veröffentlichen Grundregeln für die Küchenhygiene, die Zubereitung und Aufbewahrung insbesondere auch von Speiseresten. Wir akzeptieren und unterstützen das Prinzip der Mitverantwortung der Konsumenten im Kampf gegen Salmonellen und andere Lebensmittelvergiftungen. Damit aber die Endverbraucher eines Produktes ihren Teil der Verantwortung wahrnehmen können, müssen die vorgelagerten Stufen für die entsprechenden Voraussetzungen sorgen.

## *Die Haltung des Konsumentinnenforums Schweiz*

Dass wir von verarbeiteten, genussfertigen Lebensmitteln wie Tiramisu, Mayonnaise, Cremeschnitten, Wurstwaren, Pasteten, Terrinen, gegrillten Produkten usw. zum Zeitpunkt der Abgabe an die Kundschaft oder die Gäste Salmonellenfreiheit beziehungsweise die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte fordern, ist wohl selbstverständlich.

Besonders strenge Anforderungen sind an die Hersteller von Kinder-Fertignahrung, an das Gastgewerbe und die Verantwortlichen in Gemeinschaftsverpflegungen, insbesondere in Seniorenheimen, Kinderhorten, Kurhäusern oder Spitäler zu stellen.

Die Ausbildung der Angestellten im Gastgewerbe, in Grossküchen und im Detailhandel muss verbessert und intensiviert werden.

Die regelmässige Kontrolle sensibler Betriebe und Produkte muss gewährleistet sein. Den kantonalen Laboratorien sind die entsprechenden Einrichtungen und das notwendige Personal zur Verfügung zu stellen.

Bei vorgepackten, verderblichen Lebensmitteln ist besonderes Augenmerk der Kontrollorgane auf die korrekte Datierung und Etikettierung zu richten.

Zuwiderhandlungen gegen die Hygiene- und Etikettierungsvorschriften sind streng zu ahnden.

Wie bereits erwähnt, verlangen und erwarten wir von Rohprodukten nicht die absolute Salmonellenfreiheit. Man kann schliesslich nicht auf der einen Seite möglichst viel Natur und Natürlichkeit fordern und auf der anderen Seite von der Natur vorgegebene Mikroorganismen wie eben Salmonellen total negieren. Wir anerkennen die bisherigen Anstrengungen beim Mastgeflügel. Wir begrüssen auch die vorgesehene Änderung der Tierseuchenverordnung mit den Artikeln 57 zur Bekämpfung der Salmonellosen bei Huftieren und 57a (neu) zur Bekämpfung der Infektion von Hühnern mit *S. enteritidis*. Wir sind auch der Meinung, dass die Gesundheitsgefahren bei richtigem Umgang auf allen Stufen nicht überbewertet werden sollten. Bei rohem Fleisch darf in der Regel davon ausgegangen werden, dass es in Privat- und Kollektivhaushalten vor dem Verzehr genügend erhitzt wird. Etwas Sorgen bereitet uns die Direktvermarktung von Fleisch durch die Landwirtschaft. Wir erwarten, dass auch hier die Einhaltung der Hygienevorschriften streng überwacht und kontrolliert wird.

Weniger einfach und weniger befriedigend ist die Situation bei den Eiern. Der Eiermarkt ist für die Konsumentinnen und Konsumenten völlig intransparent. Die Klassenbezeichnungen sind, gelinde gesagt, verwirrend. Nur ein ganz kleiner Teil der Konsumentenschaft weiss, dass Eier der Klasse A nicht frisch sind, sondern im Gegenteil «uralt», nämlich bis zu 74 Tagen. Eier der «Klasse Extra» dürfen bis 17 Tage alt sein. Dabei vermuten die allermeisten Kundinnen und Kunden hinter der «Klasse Extra» ein ganz frisches Ei, das bedenkenlos für Roheierspeisen verwendet werden kann. Das grenzt an Irreführung wenn man weiss, dass der natürliche Schutzmechanismus im Hühnerei gegen die Vermehrung von Salmonellen nur etwa 10 Tage ab Legedatum vorhält. Die Wissenschaft scheint sich allerdings nicht einig zu sein. Während im BAG in Bern von einer Schutzdauer von 20 Tagen ausgegan-

gen wird, rechnet das Bundesgesundheitsamt der Bundesrepublik Deutschland lediglich mit einer natürlichen Schutzdauer von 10 Tagen, wobei nach Auskünften von Fachleuten der Schutzmechanismus nur funktioniert, wenn sich die Salmonellen im Eiweiss befinden. Haben sie sich jedoch im Eidotter angesiedelt, was durch die epidemieartige Ausbreitung des Salmonellentyps *enteritidis* häufig vorkommen soll, funktioniert die hemmende Wirkung nicht, die Salmonellen vermehren sich schon ab dem ersten Legetag. Die Kenntnis über die Frische der Eier ist aber im Zusammenhang mit der Salmonellengefahr wichtig. Eier werden für die verschiedensten Zwecke und Rezepte verwendet und roh, nur kurz erwärmt, stark erhitzt, gekocht oder gebacken gegessen. Aus dem Mund und von der Feder von Fachleuten wissen wir auch, dass sich Salmonellen ausserhalb von Kühlschrank und Kochtopf explosionsartig vermehren. Hausfrauen und Hausmännern wird deshalb geraten, rohe Eier unbedingt kühl, möglichst im Kühlschrank bei Temperaturen unter sechs Grad Celsius aufzubewahren. Wie sollen Konsumentinnen und Konsumenten solche Empfehlungen gewichten, wenn im Handel die Eier noch immer vorwiegend ungekühlt bei Ladentemperaturen angeboten werden? Ich erinnere an die Botschaft des Bundesrates zum Lebensmittelgesetz, wo es heißt, dass dem Schutz der Gesundheit der Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen gebührt. Trotzdem wird mit ungleichen Ellen gemessen: was den privaten Haushalten zur Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dringend empfohlen wird, nämlich die Kühlhaltung, gilt für den Handel nicht. Wo bleibt dessen Verantwortung? Die Langmut des Gesetzgebers ist uns unverständlich. Sie wird noch unverständlicher, wenn man weiß, dass der Salmonellentyp *enteritidis* besonders aggressiv ist und schon bei geringer Keimzahl Beschwerden verursacht.

Angesichts der epidemieartigen Ausbreitung der Salmonellose bekommen die jahrelangen Forderungen des Konsumentinnenforums neue Aktualität. Wir fordern

- die Abschaffung der mehr verwirrenden als informativen Eierklassierung;
- die Kennzeichnung der Eier mit dem Legedatum und dem Produzentencode, damit der Weg der Eier jederzeit bis in den Hühnerstall zurückverfolgt werden kann;
- die Kühlhaltung der Eier vom Produzenten zur Verteilstelle und von dort bis zum Detailhandel und im Laden.

Wir sind mit Vermarktern im Gespräch und darüber informiert, dass weder die Datierung der Eier noch die Einhaltung einer ununterbrochenen Kühlkette besondere Probleme macht. Wir sind deshalb zuversichtlich, dass unsere doch selbstverständlichen Forderungen mit der Revision der Lebensmittelverordnung erfüllt werden. Denn erst dann ist einigermassen gewährleistet, dass die Verantwortung tatsächlich auf allen Stufen wahrgenommen und nicht mehr die Hauptlast allein dem Letztverbraucher oder der Letztverbraucherin zugeschoben wird.

## *Zusammenfassung*

Eines der grundlegenden Rechte und Bedürfnisse des Konsumenten ist die Versorgung mit gesundheitlich unbedenklichen und physiologisch wertvollen Lebensmitteln. Die Verantwortung für die Hygiene und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln verteilt sich auf alle an der Produktion, der Vermarktung und der Zubereitung von Nahrungsmitteln Beteiligten. Angesichts der epidemieartigen Ausbreitung der Salmonellose, insbesondere durch Eier bedingt, stellt das Konsumentinnenforum Schweiz (KF) eine Reihe von Forderungen auf, welche im wesentlichen die Klassierung, Kennzeichnung und Kühlhaltung der Eier betrifft.

## *Résumé*

Un des droits et besoins fondamentaux des consommateurs est un approvisionnement en denrées alimentaires présentant des caractères nutritionnels et sanitaires corrects. Le respect de cette exigence est sous la responsabilité des producteurs, des distributeurs, des cuisiniers et des ménages. Vu l'extension des épidémies de salmonelloses dues principalement à la consommation d'œufs, l'Association suisse des consommatrices formule des demandes qui concernent le classement, le marquage et les indications des conditions de conservation au froid des œufs.

## *Summary*

One of the basic rights of consumers is the supply of hygienically safe food of high physiological value. Everyone in the production and distribution as well as in the preparation and cooking of food is responsible for its hygienic and correct treatment. Due to the recent epidemic propagation of salmonellosis, which has its source mainly in eggs, the Swiss Consumers Association demands changes in the classification, labelling and refrigeration of eggs.

Margrit Krüger-Eggenberger  
Konsumentinnenforum Schweiz KF  
Rämistrasse 39  
CH-8024 Zürich