

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 97 (2006)  
**Heft:** 1

**Vorwort:** "New food related pathogens" - eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene?  
**Autor:** Stephan, R.

### **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:** 08.02.2026

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

## «New food related pathogens» – eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene?

Wenn es um Lebensmittel geht, sind Konsumenten höchst sensibel und anspruchsvoll. Dabei ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel fraglos die selbstverständlichste Erwartung. Und dennoch sind Infektion und Intoxikation durch Lebensmittel, auch trotz der Einführung von präventiven Prozessmanagementsystemen (HACCP-Konzept) in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie weltweit noch immer auf dem Vormarsch. Experten schätzen, dass in den USA jährlich 76 Millionen Erkrankungen, 325 000 Krankenhausaufenthalte und 5000 Todesfälle bedingt durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmittel auftreten. Bakteriell bedingte Erkrankungen stehen dabei heute an erster Stelle. So gehören weltweit Salmonellen, *Campylobacter* und Shigatoxin-bildende *E. coli* (STEC) zu den drei wichtigsten Erregern von sogenannten «foodborne diseases». Daten aus einer aktuellen schwedischen Arbeit zeigen auf, dass ausgehend von einer Inzidenz von 38 Erkrankungen/1000 Einwohner und Jahr mit jährlichen Kosten in der Größenordnung von USD 123 Millionen zu rechnen ist.

Für die unter dem Titel «New food related pathogens» – eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene? stehende 38. Arbeitstagung der SGLH wurden stellvertretend für eine Vielzahl möglicher mikrobieller Gesundheitsrisiken mit *Mycobacterium paratuberculosis*, *Arcobacter* spp., *Enterobacter sakazakii* und Shigatoxin-bildenden *E. coli* vier bakterielle, und mit Noroviren ein viraler Erreger ausgewählt, um die Bedeutung neu auftretender oder neu in den Fokus gerückter Erreger als «foodborne pathogens» zu beleuchten und einen aktuellen Stand des Wissens zu vermitteln.

Andererseits wurde an diesen Beispielen auch die Fragestellung erläutert, wie aus Sicht der Lebensmittelindustrie, und der amtlichen Überwachung mit der Problematik von immer wieder neu auftretenden oder neu in den Fokus rückenden mikrobiellen Risiken umgegangen werden kann/muss.

Diese Veranstaltung hat von neuem eindrücklich aufgezeigt, welche Bedeutung auch bei solchen Fragestellungen ein integraler Ansatz unter Zuzug von mikrobiologischem, epidemiologischem und technologischem Wissen hat, um adäquat reagieren zu können.

R. Stephan, Präsident SGLH