

# Vorsicht bitte!

Autor(en): **Koch, Otto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **39 (1966)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517778>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Vorsicht bitte!

von Fourier Otto Koch, Städt. Lebensmittelexperte, Zürich.

Der Stadtchemiker von Zürich erwähnt in einem seiner Jahresberichte, einige Stunden nach dem Genuss von Speiseeis (Glace) in einer dafür reichlich bekannten Gaststätte erkrankten eine grössere Anzahl von Gästen an Erbrechen und Durchfall. Die bakteriologische Untersuchung ergab eine Infektion des Speiseeises mit pathogenen Staphylokokken, obschon in den verwendeten Rohprodukten keine solchen nachgewiesen werden konnten. Nachdem alle zur Herstellung des Speiseeises verwendeten Geräte mehrmals mit siedendem Wasser gewaschen wurden, durfte der Wirt wieder Glace herstellen. Die rasche und heftige Reaktion der Gäste mit Fieber, Erbrechen und Durchfall kann nur durch das Vorhandensein grossen Mengen des Toxins, das heisst einer riesigen Menge von Staphylokokken, erklärt werden. Vermutlich wurde die Glacemasse vor dem Einfrieren längere Zeit an der Wärme stehen gelassen. *Es ist unbedingt nötig, dass solche Glacemassen, auch bei Verwendung von pasteurisierten Rohprodukten, nach der Herstellung möglichst rasch eingefroren werden.*

*Lebensmittelvergiftungen* verursachten in einem Sommer der letzten Jahre in Reisegesellschaften *schwerste Brechdurchfälle*. Bakteriologische Untersuchungen ergaben, dass die, jenen Reisegesellschaften in Lunchpaketen abgegebenen Lebensmittel mit Krankheitserregern infiziert waren. In der sommerlichen Wärme vermehrten sich die Bakterien sehr rasch und stark, wurden damit so erschreckend gesundheitsgefährdend und fanden in unseren Tages- und Wochenzeitungen ein gewaltiges Echo. Um solchen sehr unangenehmen Überraschungen vorzubeugen, denn Vorbeugen ist bekanntlich viel besser als Heilen, ist bei der Herstellung, Behandlung, Zubereitung, Verpackung, dem Transport und dem Verkauf von Lebensmitteln *grösste Reinlichkeit* zu beobachten. Das macht schon die eidgenössische Lebensmittelverordnung zur absoluten Pflicht. Bakteriologen haben nachzuweisen vermocht, dass nicht einzelne Bakterien, sondern eine ganze Anzahl verschiedenster Bakterien, also eine Bakterien-Mischflora für diese Lebensmittelvergiftungen verantwortlich gemacht werden müsste. Es handelt sich in diesen Fällen nicht mehr nur um eine *Lebensmittelinfektion*, sondern um eine *Lebensmittelvergiftung*, welche die erwähnten sehr schweren Brechdurchfälle in den Reisegesellschaften verursachte. Bakterien sind während oder nach der Zubereitung jener Lebensmittel, es handelte sich um gebratene, kalte Poulets, russischen Salat und Kartoffelsalat, auf diese Speisen gelangt. Diese Bakterien haben sich während einer verhältnismässig langen Bahnfahrt in sommerlicher Wärme so stark und rasch vermehrt, dass sich die bekannten Giftstoffe bildeten. Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen dieser Art sind *stets und überall zu befürchten bei dieser Verpflegungsart*. Überraschend schlagartig zeigen auffälligerweise oft auch augenscheinlich, geschmacklich und geruchlich absolut einwandfreie Lebensmittel sich doch als verdorben und können so zur Infektionsquelle für Verdauungsstörungen, Fieber, Brechdurchfälle oder gar Parathyphus werden. Vermieden können solche sehr unangenehme und gesundheitsgefährdende Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen nur werden, wenn bei sommerlicher Wärme grundsätzlich nur gekochte, gebratene Speisen warm oder dann Konserven abgegeben werden. Unter allen Umständen aber sollten während der sommerlichen Wärme Kartoffelsalat und Kaltspeisen mit Mayonnaise weggelassen werden. Bakteriologen haben erneut nachzuweisen vermocht, dass zum Beispiel Kartoffelsalat sogar im Kühlschrank bei 4° C Wärme innert verhältnismässig kurzer Zeit von wenigen Stunden massiv von Bakterien besiedelt und damit gesundheitsgefährdend werden kann. Wann, wie und wo solche Infektionen von Lebensmitteln und vor allem von unsachgemäss aufbewahrten Speiseresten jeweils erfolgen, wird *nie sicher* angegeben werden können. Bei jenen Lebensmittelvergiftungen, die zu den sehr bedauerlichen Brechdurchfällen führten, erfolgte eine Bakterieninfektion nachweisbar während und nach der Zubereitung der Speisen. Auf dem gebratenen, kalten Poulet liess sich nämlich die genau gleiche Bakterien-Mischflora nachweisen, wie sie im russischen Salat und im Kartoffelsalat vorgefunden werden konnten.

*Vorschriften für den Verpflegungsdienst I* — Truppenhaushalt 1957 erwähnt unter «*Ernährungshygiene*»: «Es gibt mehrere Speisen, die bei längerer oder unsachgemässer Lagerung zu Erkrankungen der Truppe führen können. Als wichtigste Beispiele seien der Kartoffelsalat und der Hackbraten genannt. In beiden Speisen können sich leicht Krankheitserreger erhalten oder sogar vermehren. Kartoffelsalat darf nicht später als drei Stunden nach der Zubereitung verabreicht werden.» Kameraden der Versorgungsgruppe: Also Vorsicht — bitte!