



INFORMATIONEN ÜBER UNERWÜNSCHTE BAKTERIEN IN LEBENSMITTELN

MESOPHILE AEROBE KEIME

Mehr erfahren	Alle Bakterien, Hefen und Schimmelpilze, die sich bei einer Temperatur von 20°C bis 45°C in Anwesenheit von Luft entwickeln. Eine erhöhte Zahl von aeroben Keimen ist ein Anzeichen für eine Kontamination oder Vermehrung, beispielsweise in Folge einer unangemessenen Aufbewahrung (Lagerung bei Raumtemperatur, zu langsame Abkühlung).
Wirkung	Der Nachweis dieser Keime in Lebensmitteln lässt auf Verderb schliessen und bedeutet ausserdem eine mögliche Gefährdung der Gesundheit. Er bedeutet eine Wertverminderung des Lebensmittels (Geschmack, Geruch, Aussehen).
Kontaminierte Lebensmittel	Alle verderblichen Lebensmittel.
Vorbeugung	Verhindern Sie eine Kontamination von Lebensmitteln nach dem Kochen, indem Sie saubere Haushaltsgeräte und Behälter in einwandfreiem Zustand verwenden. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Lebensmittelfolie ab. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach ihrer Herstellung rasch abkühlen und halten Sie die Kühlkette ein.

ENTEROBACTERIACEAE

Mehr erfahren	Enterobacteriaceae (Enterobakterien) finden sich in grosser Zahl im menschlichen und tierischen Darm, manche Spezies sind auch in der Umgebung präsent. Der Nachweis dieser Bakterien bedeutet, dass das Produkt nicht ausreichend gegart oder nach dem Kochen unter unhygienischen Bedingungen gehandhabt wurde.
Wirkung	Manche Enterobacteriaceae können Durchfall verursachen.
Kontaminierte Lebensmittel	Rohe Produkte sind oft natürlich mit diesen Bakterien kontaminiert. Gekochte Produkte dürfen hingegen keine solchen Bakterien enthalten.
Vorbeugung	Kochen Sie das Produkt ordnungsgemäss, trennen Sie rohe Lebensmittel von gekochten, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, und waschen Sie sich die Hände.

ESCHERICHIA COLI

Mehr erfahren	<i>Escherichia coli</i> ist ein Bakterium, das ausschliesslich im Darm von Menschen und Säugetieren vorkommt. Das Vorhandensein in einem Nahrungsmittel bedeutet, dass eine fäkale Kontamination vorliegt.
Wirkung	Bestimmte pathogene Stämme produzieren gesundheitsschädliche Toxine und können Magen-Darm-Probleme hervorrufen. Betroffen sind vor allem kleine Kinder und ältere Menschen. Die Untergruppe enterohämorrhagisches E. coli (EHEC) verursacht aufgrund seiner Kombination von Virulenzfaktoren die schwersten Symptome.
Vorbeugung	Nach jedem Gang zur Toilette ist korrektes Händewaschen unabdingbar, das Gleiche gilt vor jeder Handhabung von Nahrungsmitteln sowie nachher, wenn diese roh sind.

KOAGULASE-POSITIVER STAPHYLOCOCCUS

Mehr erfahren	Der Koagulase-positive Staphylococcus ist ein Bakterium tierischen Ursprungs (Milch), das auch in den Nasenschleimhäuten und dem Rachen präsent sein kann, in eiternden Wunden sowie auf der Haut von gesunden Menschen. Speicheltröpfchen vom Husten oder Niesen sowie der Kontakt mit infizierten Wunden können Lebensmittel kontaminieren.
Wirkung	Der Koagulase-positive Staphylococcus kann Toxine produzieren, die beim Kochen nicht abgetötet werden, und für Lebensmittelvergiftungen verantwortlich sind (Erbrechen).
Vorbeugung	Tragen Sie bei Husten eine Maske und bei Wunden Handschuhe, um die Lebensmittel zu schützen. Waschen Sie sich regelmässig die Hände.



INFORMATIONEN ÜBER UNERWÜNSCHTE BAKTERIEN IN LEBENSMITTELN

BACILLUS CEREUS

Mehr erfahren	Bacillus <i>cereus</i> ist ein Bakterium, das in der Erde und im Staub vorkommt und Sporen bilden kann, die es resistenter gegenüber der Umwelt machen.
Wirkung	Wenn sich dieses Bakterium erheblich in einem Lebensmittel vermehrt, führt dies zu Erbrechen (bereits im Lebensmittel gebildetes Toxin) oder zu Durchfall (im Darm gebildetes Toxin).
Kontaminierte Lebensmittel	Hauptsächlich in Trockenprodukten wie Gewürzen, Getreide und Dörrgemüse vorhanden. Es findet sich ausserdem in der Milch und in Milchprodukten, insbesondere in Reis.
Vorbeugung	Lassen Sie das Produkt nach der Herstellung so schnell wie möglich abkühlen und halten Sie die Kühlkette ein. Beim Erwärmen von Reis sollte eine Temperatur von über 65 °C erreicht werden.

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Mehr erfahren	Clostridium <i>perfringens</i> ist ein Bakterium, das hauptsächlich in der Erde und im Darm von Mensch und Tieren vorkommt. Dieses Bakterium vermehrt sich in Abwesenheit von Sauerstoff, kann Toxine produzieren und Sporen bilden.
Wirkung	Die Aufnahme einer grossen Menge dieses Bakteriums führt zu Darmproblemen.
Kontaminierte Lebensmittel	Gegarte Produkte, insbesondere gekochtes Fleisch und Hackfleisch, das kalt gegessen wird.
Vorbeugung	Bei der Herstellung und Aufbewahrung der Lebensmittel sind die Temperaturen genau einzuhalten, insbesondere durch eine möglichst rasche Abkühlung nach dem Kochen und der Beibehaltung kühler < 5 °C bzw. heisser > 65°C Temperaturen in Abhängigkeit von der Art des Lebensmittels.

SALMONELLA SPP

Mehr erfahren	Salmonellen finden sich im Darm von Tier und Mensch. Es gibt gesunde Träger von Salmonellen, bei denen die Erkrankung (Salmonellose) nicht ausbricht, die aber die Keime ausscheiden. Die Kontamination erfolgt über schlecht gewaschene Hände, über rohes Fleisch oder schlecht ausgenommenes Geflügel, über unzureichend gegarte Eier sowie Insekten und Nagetiere.
Wirkung	Diese Bakterien rufen oft starke Bauchschmerzen, Durchfall und Fieber hervor. Die Inkubation dauert 6 bis 48 Stunden, im Durchschnitt 12 Stunden, die Genesung dauert 3 bis 4 Tage, in schweren Fällen auch länger (Kinder, ältere Menschen, chronisch Kranke). Häufig muss ein Arzt konsultiert werden.
Kontaminierte Lebensmittel	Fleischprodukte, hauptsächlich Geflügel sowie Eier, Produkte aus Zubereitungen mit Milch, Meeresprodukte und Gemüse.
Vorbeugung	Händewaschen nach jedem Gang zur Toilette, vor und nach jeder Handhabung von Fleisch. Ein fortgesetztes Kühlstellen ist unabdingbar für Zubereitungen von Produkten, welche bezüglich Salmonellen ein hohes Risiko aufweisen (beispielsweise Mayonnaise, nicht gekochte Desserts auf der Basis von Eiern, Fleisch- oder Fischpasteten). Wenden Sie jegliche Vorsichtsmassnahmen an, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

CAMPYLOBACTER SPP. wärmetolerant

Mehr erfahren	Der wichtigste Träger von Campylobacter ist Geflügel. Kreuzkontaminationen sind über schlecht gewaschene Hände oder Oberflächen und Küchengeräte beim Umgang mit rohem Geflügel möglich.
Wirkung	Die Erkrankung äussert sich in fiebrigem Durchfall (40°C), schlecht riechendem, wässrigem Stuhl, der oft Blut und Eiter enthält. Eine Kontamination mit Campylobacter hat für ältere Menschen und Säuglingen sehr ernste Folgen. Die Inkubationsdauer beträgt 1 bis 6 Tage und die Erkrankung dauert bis zu 10 Tage. Ein Arzt muss konsultiert werden.
Kontaminierte Lebensmittel	Geflügelfleisch, Schweinefleisch und Rohmilch.
Vorbeugung	Händewaschen nach jedem Gang zur Toilette, vor und nach jeder Handhabung von rohem Fleisch. Rohmilch ist abzukochen. Fleisch und Geflügelleber müssen vollständig durchgegart werden.



INFORMATIONEN ÜBER UNERWÜNSCHTE BAKTERIEN IN LEBENSMITTELN

Treffen Sie alle Vorsichtsmassnahmen, um jede Kreuzkontamination zu vermeiden, insbesondere indem rohes Fleisch von gekochtem Fleisch getrennt wird (Beispiel: Fondue Chinoise, Grillgerichte usw.).

LISTERIA MONOCYTOGENES (Lm)

Mehr erfahren	Listerien sind Bakterien, die überall vorkommen. Sie sind sehr resistent, können Reinigung und Desinfektionen überstehen und in den Herstellungsräumen der Lebensmittelindustrie fortbestehen. Kontaminationen erfolgen im Wesentlichen über Lebensmittel tierischen Ursprungs.
Wirkung	Lm ist der Erreger einer Infektionskrankheit, der Listeriose. Betroffen sind vor allem ältere oder anfällige Menschen, jedoch können auch Menschen in gutem Gesundheitszustand erkranken. Die Infektion äussert sich in sehr unterschiedlichen klinischen Zeichen, die von einem pseudogrippalen Syndrom über Septikämie bis zur Meningitis reichen. Bei schwangeren Frauen besteht ein erhebliches Risiko einer Fehlgeburt.
Kontaminierte Lebensmittel	Milchprodukte und Wurstwaren und geräucherter Fisch.
Vorbeugung	Einhalten von Kühlkette und Hygiene in den Räumen und beim verwendeten Material. Schwangere Frauen und Immunsupprimierte müssen auf den Verzehr von Weichkäse aus Rohmilch und auf Wurstwaren verzichten. Die Lebensmittel müssen bei einer Temperatur $< 4^{\circ}\text{C}$ aufbewahrt werden.

DIE KANTONSCHMIKER DER FRANZÖSISCHSPRACHIGEN SCHWEIZ