

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 39 (1966)

Heft: 7

Artikel: Vorsicht bitte!

Autor: Koch, Otto

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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

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!