

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 61 (1990)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Eine Meldung aus dem Quintus-Verlag : Hygiene in der Heim- und Spitalküche  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-810085>

### **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:** 01.04.2025

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

## Hygiene in der Heim- und Spitalküche

wv. In den letzten Monaten hat im Heim- und Spitalbereich die Zahl der Lebensmittelvergiftungen, insbesondere der Salmonellenkrankungen, ein beunruhigendes Ausmass angenommen.

Einmal mehr bestätigt sich die Tatsache, dass die Zubereitung und die Abgabe von Lebensmitteln, insbesondere in Kollektivbetrieben, immer mit einem gewissen Risiko verbunden sind, den Menschen gesundheitlichen Schaden zuzufügen. Das Gefahrenpotential wird wesentlich grösser, wenn es sich bei den Verpflegten um ganz junge, um alte oder um bereits kranke Personen handelt.

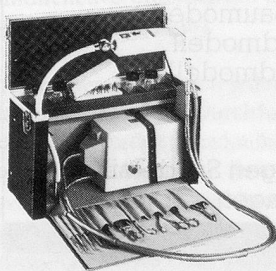
Unsere langjährige berufliche Erfahrung aus der *Praxis als Kantonale Lebensmittelinspektoren* gab uns die Möglichkeit, ein *einfaches, leichtverständliches Hygiene-Lehrmittel für Lebensmittelberufe*, insbesondere für den *Küchenchef* und das *Küchenpersonal*, auszuarbeiten.

### Berufe mit grosser Verantwortung

In groben Zügen weiss heute jedermann, dass Lebensmittelvergiftungen meistens etwas mit mangelhafter Hygiene im Lebensmittelbetrieb zu tun haben. Was sich aber in Wirklichkeit hinter den Kulissen abspielt, wissen die wenigsten. Mit einer Ausnahme: Berufsleute des Lebensmittelgewerbes! Diese sollten genau Bescheid wissen, welches die Ursachen für das Zustandekommen einer Lebensmittelvergiftung sind. Sogar noch mehr: Sie sollten in der Lage sein, durch einwandfreies Hygieneverhalten solche unliebsamen Ereignisse zu vermeiden.

### Hygieneschulung

Die erforderliche Grundlage sollte schon bei der Ausbildung an den Berufsschulen gelegt werden. Zu dieser Grundlage gehört das Erlernen einer einfachen, aber klaren Vorstellung über das Wesen und über die Bedeutung der Mikroorganismen im Lebensmittelbetrieb. Lehrlinge sollten sich eingehend mit Bakterien und Schimmelpilzen befassen. Diese Kenntnisse liefern ihnen den Schlüssel zu jedem späteren Hygieneverständnis.



Eine Fusspflege-Praxis im Koffer! Ideal für stationäre Behandlungen in Heimen, Spitalern usw.

Verlangen Sie unsere komplette GRATIS-Dokumentation, «Alles für die Fusspraxis»

**SIMON KELLER AG**  
Fusspflege-Bedarf  
Lyssachstrasse 83  
Tel. 034/22 74 74  
3400 Burgdorf

Die Erfahrung zeigt, dass dieser Lehrstoff sowohl in den Berufsschulen als auch in der Betriebspraxis entweder viel zu wenig, oder dann in zu wenig leichtverständlicher Form vermittelt wird.

**Das neue Lehrmittel:** Auch für den Kollektivbetrieb, für das Heim, für den Spital!

Das hier vorgestellte, neue und in seiner leichtverständlichen und praxisnahen Form einzigartige Lehrmittel soll als Beitrag zur Verbesserung der Hygiene im Verpflegungsbereich dienen. Das Lehrmittel wurde für die Hygiene-Grundausbildung und für die ergänzende Weiterbildung konzipiert, es erhebt ganz bewusst keinen Anspruch auf einen hohen wissenschaftlichen Stand. Das etwas komplizierte Anliegen der Lebensmittelhygiene wird möglichst leichtverständlich und anschaulich dargestellt. Das Lehrmittel spricht alle Lebensmittelberufe an, gelten doch die Grundregeln der Hygiene gleichermassen für alle: Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der *Spital- und Heimküche*, in der Hausbäckerei und Konditorei, im Lebensmittelverteilterbereich auf den Abteilungen, im Personalrestaurant und in der Besuchercafeteria.

### Aus dem Inhalt:

Folgende Themen werden behandelt:

- Was erwartet der Konsument? Wer trägt die Verantwortung? Das gesundheitliche Risiko wird erklärt und auf die Verantwortung des einzelnen hingewiesen.
- Die unheimlichen Unsichtbaren: Das Wesen der Bakterien und Schimmelpilze, deren Vorkommen, Vermehrung, Übertragung sowie deren Nachweis in Lebensmitteln wird leichtverständlich erklärt.
- Die Ursachen des Verderbs von Lebensmitteln sowie Massnahmen zur Vermeidung des Verderbs und die Konservierungsverfahren werden erklärt.
- Darmbakterien, Eitererreger, Salmonellen sowie deren Übertragung in den Lebensmitteln und die damit verbundenen Gefahren (Lebensmittelvergiftungen) werden leichtverständlich und reich illustriert dargestellt.
- Um das Werk im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung abzurunden, wurde je ein kurzes Kapitel über die Deklaration der Lebensmittel und über die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle angefügt.

In der Form und Darstellung völlig neuartig, in einfacher, leichtverständlicher Sprache abgefasst, mehrfarbig illustriert, stellt die Broschüre ein ausgezeichnetes Lehrmittel für die Lebensmittelberufe dar.

**Bezugsquelle:** Quintus-Verlag, Fotorotar AG, Postfach, 8132 Egg ZH, Tel. 01 984 17 77. Einzelpreis Fr. 16.-, ab 10 Expl. 25 Prozent Rabatt.

### Kontaktadresse für allfällige Rückfragen:

W. Vogelsanger,  
Kantonaler Lebensmittelinspektor, Kantonales Laboratorium,  
Postfach 37, 8204 Schaffhausen,  
Tel. G. 053 82 74 80/81.