

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 81 (1990)

**Heft:** 2

  

**Rubrik:** Bericht der 22. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 23. November 1989 : "Durch Listerien und andere pathogene Bakterien gefährdete Lebensmittel : Vorsorge - Überwachung - Sanierungen"

### **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:** 02.02.2025

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

Bericht der 22. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 23. November 1989

## «Durch Listerien und andere pathogene Bakterien gefährdete Lebensmittel. Vorsorge – Überwachung – Sanierungen»

Es ist ein eigenartiges Phänomen, dass in den industrialisierten Ländern trotz offener Fortschritte in der allgemeinen Hygiene toxische und toxi-infektiöse Bakterien immer häufiger die Ursache von Erkrankungen nach dem Genuss von Lebensmitteln sind. Dabei werden diese Organismen oft aus Produkten, die bisher als hygienisch sicher angesehen wurden, isoliert. Es werden aber auch bis anhin weniger beachtete oder unbekannte Bakterien als Krankheitserreger identifiziert. Sowohl in der industriellen und gewerblichen Lebensmittelproduktion als auch bei der Lagerung und Zubereitung von Speisen im Haushalt müssen deshalb Vorsorge, Überwachung und Sanierung im Vordergrund allen Handelns stehen.

Die Listerien-Problematik stellt einen Schwerpunkt der Tagung dar. Als Organismus tierischen Ursprungs galt *Listeria monocytogenes* lange als primärer hygienischer Risikofaktor, der praktisch ausschliesslich in Zusammenhang mit kontaminiertem, rohem Fleisch oder nach Tierkontakten auftritt. Die spektakulären Listeriosefälle nach Genuss von Weichkäsen, insbesondere Vacherin Mont-d'Or, und anderen Produkten haben gezeigt, dass sich diese Organismen auf sehr unterschiedlichen Lebensmitteln vermehren können und deshalb zu den sekundären Risikofaktoren zu zählen sind. Zahlreiche Tagungen zur Listerienfrage haben sich mehrheitlich mit der vertieften Kenntnis der Erreger, der notwendigen Optimierung der Nachweismethodik und mit epidemiologischen Fragestellungen befasst. Im Gegensatz dazu befasste sich die SGLH-Tagung vor allem mit betrieblichen Massnahmen zur Sanierung von kontaminierten Betrieben und mit der Verhinderung einer Ausbreitung von Listerien sowie der Bedeutung der Listerien für Fleisch- und Fischprodukte.

Kaum weniger aufwendig als die Listeriosen werden neuerdings die weltweit immer zahlreicher werdenden Fälle von *Salmonella enteritidis*-Erkrankungen diskutiert. Sie sind offensichtlich auf den Genuss von aus unpasteurisierten Eiprodukten hergestellten Speisen zurückzuführen. Erste Ergebnisse der unter Leitung des BAG in grossem Stil durchgeführten Untersuchung von Schaleneiern wurden an der Tagung präsentiert und Ansätze zu Sanierungs- und Vorsorgemassnahmen vorgestellt.

Aus der Sicht des Gesetzgebers wird die Vorsorge und Überwachung bei der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln als integrierender Bestandteil der Eigenverantwortung der Lebensmittelproduzenten deshalb im künftigen, neuen Lebensmittelgesetz deutlicher als bisher verankert sein. Aber auch der Konsument muss dabei ein gebührendes Mass an Eigenverantwortung tragen. Er muss besser lernen, wie leicht verderbliche und hygienisch gefährdete Lebensmittel zu behandeln sind.

Die Vorträge werden anschliessend, derjenige von Prof. Dr. W. Schmidt-Lorenz über kältetolerante Bakterien im nächsten Heft, publiziert.