Das Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich : aus aktuellem Anlass (Salmonellen in einem Heim in Stadt Zürich im Juni 1990)

Autor(en): **Treichler, Walter L.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Intercura : eine Publikation des Geriatrischen Dienstes, des Stadtärztlichen Dienstes und der Psychiatrisch-Psychologischen Poliklinik der Stadt Zürich**

Band (Jahr): **- (1990)**

Heft 30

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-790390

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Aus aktuellem Anlass (Salmonellen in einem Heim der Stadt Zürich im Juni 1990):

Das Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich

Walter L. Treichler, Leiter des Lebensmittelinspektorates der Stadt Zürich

1. Braucht es heute noch ein Lebensmittelinspektorat?

Jahr für Jahr erkranken Tausende an einer Lebensmittelvergiftung. Als eines von vielen Beispielen ist die Salmonellose zu nennen, ein klassisches Beispiel für mangelhafte Hygiene. Die Dunkelziffer ist recht gross. Die Salmonelle befällt den Darm von Menschen und Tieren. Bei ungenügender Händehygiene kann sie auf Lebensmittel übertragen werden. Die so infizierten, kalt angerichteten und zusätzlich ungekühlten Speisen werden zu einem grossen Gesundheitsrisiko.

Trotz Lebensmittelkontrolle waren beispielsweise 1989 6'356 Fälle von Salmonellenbefall zu verzeichnen.

2. Die Aufgaben des Lebensmittelinspektorates

Das städtische Lebensmittelinspektorat ist neben den kantonalen Behörden die Vollzugsinstanz der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung. Der Schutz des Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden und Täuschung ist das wichtigste Ziel der Lebensmittelkontrolle.

Im Jahr 1989 wurden 6'128 (100%) Inspektionen und Nachkontrollen durchgeführt. Es mussten 767 (12%) Rapporte geschrieben werden, d.h. bei 767 Kontrollen gab es Beanstandungen. Gesamthaft wurden 1'703 Lebensmittelproben erhoben. Davon mussten 288 beanstandet werden.

In 87 Fällen wurden Beschlagnahmungen durchgeführt, zum Beispiel:

- vorgekochte Speisen wie Reis, Teigwaren, Gemüse, Saucen usw.
- Früchte und Gemüse: angefault, mit Schimmelbefall, verdorben usw.
- Teflonpfannen, Drahtsiebe usw.

3. Die Arbeitsbereiche des Lebensmittelinspektorates

- Lebensmittel, Genussmittel
- Apparate, Einrichtungen, Maschinen, Räumlichkeiten
- Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (Zusatzstoffe)
- Gebrauchsgegenstände
- Verbrauchsgegenstände
- Personen im Lebensmittelbetrieb
- Planbegutachtungen

4. Die Kontrollen

Bei den Betriebshygienekontrollen wird nach folgenden Inspektionsarten vorgegangen:

- Visuelle Kontrolle mit Beratung
- Probenerhebung und Laboruntersuchung
- Bei Beanstandung der Proben erfolgt eine Beratung, im Wiederholungsfall eine Busse

5. Ziele des Lebensmittelinspektorates

Das Lebensmittelinspektorat sieht ein Hauptziel in der konstruktiven Zusammenarbeit mit den Betrieben. Denn schliesslich wollen wir alle dasselbe, nämlich eine optimale, gesunde und gute Ernährung der Konsumenten. So fehlt es denn meistens nicht am guten Willen der Verantwortlichen, sondern an Kleinigkeiten, die, sich selbst überlassen, schlimme Folgen haben können.

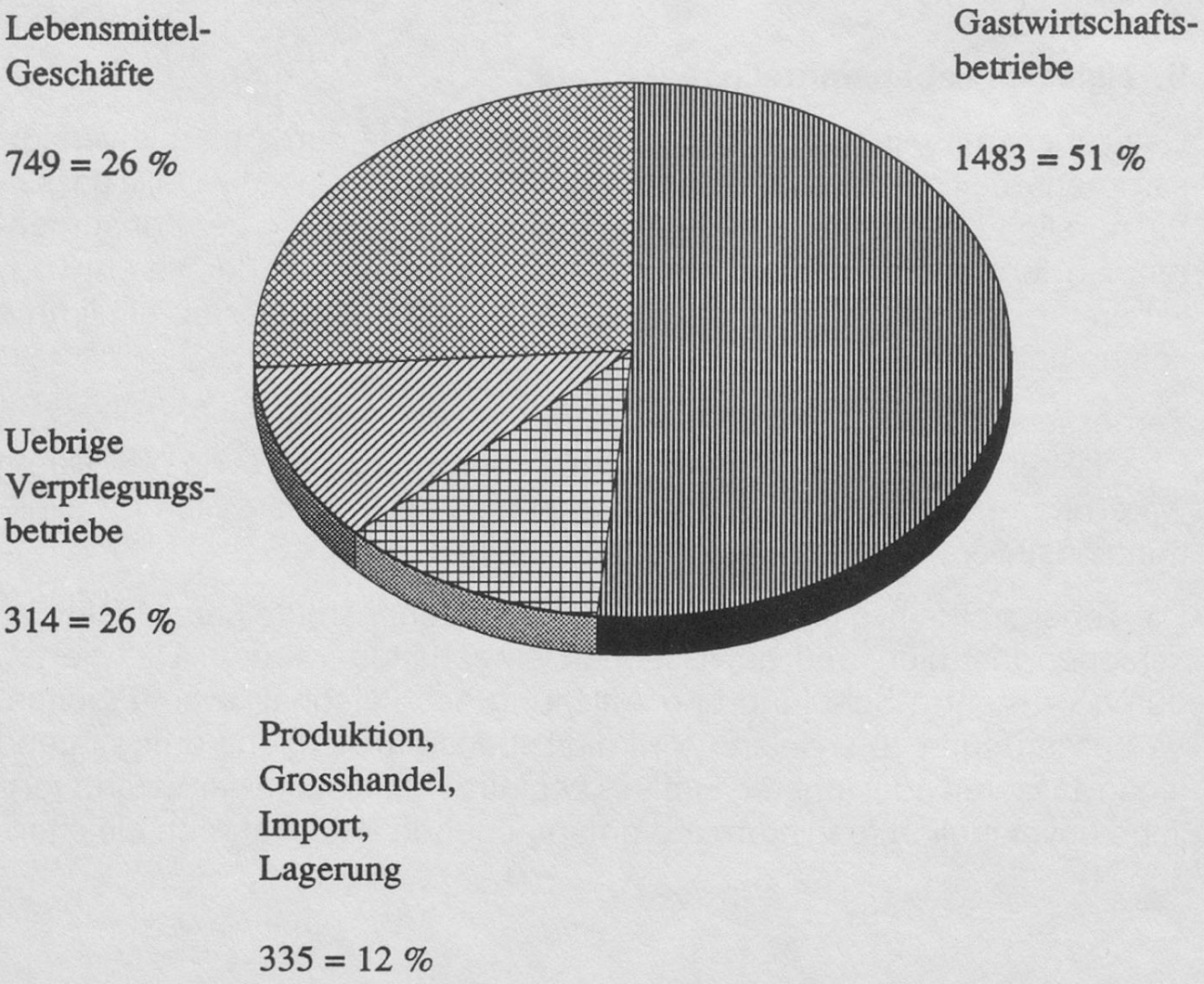
Verbesserungen sind möglich etwa durch das einmalige Erstellen von Checklisten in den Betrieben (wer macht was, wann und wie oft). Damit wären Kompetenzen und Pflichten klarer geregelt, was bestimmt allgemein positivere Inspektionsbefunde zur Folge hätte.

Die Lebensmittelhygiene sollte bei allen im Lebensmittelbereich tätigen Personen instruiert und gewissenhaft eingehalten werden. Das heisst, durch vermehrte Schulung und Anleitung des Personals wären weitere Verbesserungen zu erzielen. Wird die Lebensmittelhygiene durch irgend einen äusseren oder inneren Einfluss beeinträchtigt, sollte der Verantwortliche unverzüglich reagieren und entsprechende Massnahmen einleiten.

Die Lebensmittelkontrolle kann als immer wiederkehrende Mahnung an die Hygieneverantwortlichkeit des Betriebsvorstehers betrachtet werden. Denn eines ist gewiss, Qualität muss produziert werden, sie kann nicht herankontrolliert werden.

Zu kontrollierende Betriebe

Total: 2881

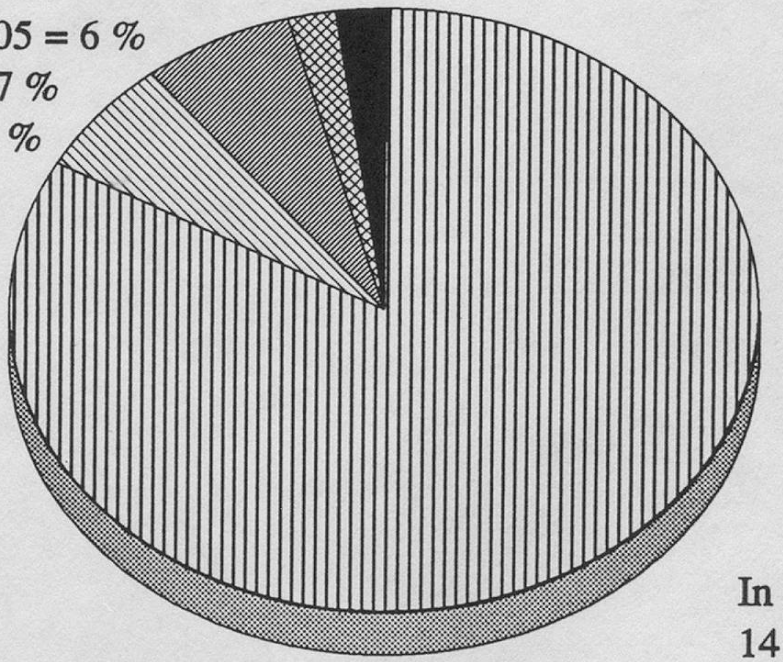


Amtlich erhobene Proben

Total: 1700

<u>Beanstandungen 288</u>

Mikrobiologisch 105 = 6 %
Rückstände 111 = 7 %
Deklaration 35 = 2 %
Andere 37 = 2 %



In Ordnung
1412 = 83 %