Entstehung und Verhütung von Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellabakterien [Hans Dräger]

Autor(en): **Högl, O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **50 (1959)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

Dr. Hans Dräger: Entstehung und Verhütung von Lebensmittelvergiftungen durch Salmonellabakterien

98 S., DM 5.60, Gustav Fischer, Jena 1958

Wie bekannt, nehmen die durch Salmonellen bedingten und durch Lebensmittel vermittelten Erkrankungen, die Salmonellosen, in den letzten Jahren in beunruhigendem Masse zu. Die Ursachen scheinen vorläufig nicht bekannt zu sein. Nicht nur für die Organe der Lebensmittelkontrolle, sondern auch für die mit der Lebensmittelgewinnung und Zubereitung Beschäftigten stellt sich damit das dringende Problem, die Ursachen der Infektion möglichst auszuschalten oder eine eingetretene oder mögliche Gefährdung durch geeignete Behandlung zu beseitigen.

Das Büchlein von Hans Dräger gibt eine gute und kurz zusammenfassende Darstellung der Infektionsmöglichkeiten. An erster Stelle steht die intravitale oder postmortale Infektion des Fleisches, wobei das Hackfleisch zum Rohgenuss wohl die grösste Gefahr bietet. Bei den Eiern und aus Eiern hergestellten Speisen kommt dem Entenei die Priorität der Gefährdung zu, doch scheint auch eine Krankheitsübertragung durch Hühnereier, die bisher sehr selten nachgewiesen wurde, häufiger aufzutreten. Vermischung grösserer Mengen von Eiern verschiedener Herkunft, wie sie bei Gussei, Gefrierei und Trockeneiprodukten erfolgt, vergrössert natürlich die Gefahr, wobei einerseits eine Zumischung von Enteneiern, andererseits eine Verunreinigung bei der Verarbeitung durch den Menschen in Frage kommen kann. Zahlreiche Vorschriften, wie sie in der DDR und schon vorher im deutschen Reichsgebiet erlassen wurden und die sicher gute Wirkung hatten, werden zitiert. Leider wird auf eine Pasteurisation vor dem Einfrieren resp. Eintrocknen kaum eingegangen, eine Behandlung, die doch beträchtliche Erfolgsaussichten bietet. Weiter finden noch einige Lebensmittel, wie Milch und Milchprodukte, Fische, Muscheln und schliesslich das Wasser und Abwasser als Ueberträger von Salmonellen Erwähnung. Den Schluss bilden Tabellen zur Erkennung der verschiedenen Typen von Typhus-, Paratyphusbakterien und eigentlichen Salmonellen (Lysotypie und Kauffmann-White-Schema).

Die klare Uebersicht über die Infektionsmöglichkeiten und die Darstellung zahlreicher Einzelfälle, ebenso die aufgeführten Abwehrmassnahmen können den interessierten Kreisen sicher viel Wertvolles bieten. *O. Högl*