"New food related pathogens" - eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene?

Autor(en): **Stephan, R.**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **97 (2006)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

«New food related pathogens» – eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene?

Wenn es um Lebensmittel geht, sind Konsumenten höchst sensibel und anspruchsvoll. Dabei ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel fraglos die selbstverständlichste Erwartung. Und dennoch sind Infektion und Intoxikation durch Lebensmittel, auch trotz der Einführung von präventiven Prozessmanagementsystemen (HACCP-Konzept) in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie weltweit noch immer auf dem Vormarsch. Experten schätzen, dass in den USA jährlich 76 Millionen Erkrankungen, 325 000 Krankenhausaufenthalte und 5000 Todesfälle bedingt durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmittel auftreten. Bakteriell bedingte Erkrankungen stehen dabei heute an erster Stelle. So gehören weltweit Salmonellen, Campylobacter und Shigatoxin-bildende *E. coli* (STEC) zu den drei wichtigsten Erregern von sogenannten «foodborne diseases». Daten aus einer aktuellen schwedischen Arbeit zeigen auf, dass ausgehend von einer Inzidenz von 38 Erkrankungen/1000 Einwohner und Jahr mit jährlichen Kosten in der Grössenordnung von USD 123 Millionen zu rechnen ist.

Für die unter dem Titel «New food related pathogens» – eine Herausforderung für die Lebensmittelhygiene? stehende 38. Arbeitstagung der SGLH wurden stellvertretend für eine Vielzahl möglicher mikrobieller Gesundheitsrisiken mit *Mycobacterium paratuberculosis, Arcobacter* spp., *Enterobacter sakazakii* und Shigatoxin-bildenden *E. coli* vier bakterielle, und mit Noroviren ein viraler Erreger ausgewählt, um die Bedeutung neu auftretender oder neu in den Fokus gerückter Erreger als «foodborne pathogens» zu beleuchten und einen aktuellen Stand des Wissens zu vermitteln.

Andererseits wurde an diesen Beispielen auch die Fragestellung erläutert, wie aus Sicht der Lebensmittelindustrie, und der amtlichen Überwachung mit der Problematik von immer wieder neu auftretenden oder neu in den Fokus rückenden mikrobiellen Risiken umgegangen werden kann/muss.

Diese Veranstaltung hat von neuem eindrücklich aufgezeigt, welche Bedeutung auch bei solchen Fragestellungen ein integraler Ansatz unter Zuzug von mikrobiologischem, epidemiologischem und technologischem Wissen hat, um adäquat reagieren zu können.

R. Stephan, Präsident SGLH