Referate

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires**

Band (Jahr): **128 (1986)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

pp. 207–215. – [2] *Eggenberger E. und Thun R.:* Eine graphische Methode zur Darstellung von Messwerten. Schweiz. Arch. Tierheilk. *126,* 199–205 (1984). – [3] *Grunert E.:* Die gynäkologische Untersuchung. In: Fertilitätsstörungen beim weiblichen Rind; pp. 74–109. Grunert E. und Berchtold M. Paul Parey-Verlag, Berlin und Hamburg (1982). – [4] *Ireland J.J. and Roche J.F.:* Development of nonovulatory antral follicles in heifers; changes in steroids in follicular fluid and receptors for gonadotropins. Endocrinology *112,* 150–156 (1983). – [5] *Ireland J.J., Curato A.D. and Wilson J.:* Effect of charcol-treated bovine follicular fluid on secretion of LH and FSH in ovariectomized heifers. J. Anim. Sci. *57,* 1512–1516 (1983). – [6] *Padmanabhan V., Convey E.M., Roche J.F. and Ireland J.J.:* Changes in inhibin-like bioactivity in ovulatory and atretic follicles and utero-ovarian venous blood after prostaglandin-induced luteolysis in heifers. Endocrinology *115,* 1332–1340 (1984). – [7] *Schneebeli J.:* Untersuchungen über das Vorkommen von Interöstrusfollikeln beim Rind. Schweiz. Arch. Tierheilk. *126,* 221–229 (1984). – [8] *Schneebeli J. und Döbeli M.:* Klinische und hormonanalytische Untersuchungen über das Vorkommen nicht-ovulierender Follikel in der Post partum-Phase beim Rind. Schweiz. Arch. Tierheilk. *126,* 231–247 (1984). – [9] *Schneebeli J. und Eggenberger E.:* Klinische Untersuchungen über die Follikelbildung auf dem Rinderovar. Schweiz. Arch. Tierheilk. *127,* 213–230 (1985). – [10] *Schneebeli J. und Döbeli M.:* Untersuchungen über die Bedeutung der Interöstrusfollikel im Verlauf künstlich eingeleiteter Zyklusunterbrechungen beim Rind. Schweiz. Arch. Tierheilk. *127,* 777–791 (1985). – [11] *Schneebeli J.:* Noch unveröffentlichte Beobachtung. – [12] *Weber E.:* Grundriss der Biologischen Statistik. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart (1967), pp. 375/620.

Manuskripteingang: 28. November 1985

REFERATE

Kampf den Salmonellen durch Küchenhygiene

Das Bundesgesundheitsamt in Berlin weist mit Nachdruck darauf hin, dass der wirksamste Schutz vor Salmonellenerkrankungen aus der Sicht des Verbrauchers unverändert in der peinlich genauen Einhaltung von Hygienemassnahmen vornehmlich in der Küche liege. Dadurch könne die Übertragung von Salmonellenkeimen auf Lebensmittel und eine dadurch bedingte Lebensmittelvergiftung wirksam verhindert werden.

Das Amt macht in der gegenwärtigen, keineswegs von neuen Erkenntnissen beflügelten Diskussion erneut darauf aufmerksam, dass ein unsachgemässer Umgang mit Lebensmitteln, auch Tiefkühlkost, und Nachlässigkeiten in der Hygiene bei der Verarbeitung von Lebensmitteln die wesentlichen Faktoren bei der Ausbreitung von Salmonellen darstellen. Im Interesse der Gesundheit sollten daher verschiedene «Tips für die Küchenarbeit» beachtet werden, insbesondere:

1. Leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft und alle daraus hergestellten Speisen sollten möglichst im Kühlschrank, auf jeden Fall aber bei Temperaturen unter 10 Grad gekühlt werden.

2. Bei der Küchenarbeit sollte auf grösste Sauberkeit geachtet werden (häufiger Wechsel von Geschirr und Küchentüchern, Reinigen des Arbeitsplatzes, gründliches Spülen der Geräte sofort nach Gebrauch, Benutzung sauberer Bürsten, Schwämme und Tücher; *nicht:* vermehrter Einsatz von Haushaltchemikalien).

3. Insbesondere Geflügel sollte möglichst gut durchgebraten werden.

Weitere Hinweise zum Problem Salmonellen und Küchenhygiene sind der Anlage 1 zu entnehmen (aus: «Kennwort Lebensmittel, ein Handbuch für den täglichen Einkauf», Hsg.: AID, zu beziehen bei der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Postfach 91 01 52, 5000 Köln 91).

Das Bundesgesundheitsamt weist darauf hin, dass die gegenwärtige Diskussion über Salmonellenbefall bei Tiefkühlhähnchen ein «schiefes Bild» erzeuge. Bei sachgerechter Verarbeitung (Kochen, Braten, Grillen) werden die Salmonellenkeime abgetötet – Tiefkühlhähnchen werden normalerweise nicht roh verzehrt. Ausserdem stellt sich wegen der nahezu weltweiten Verbreitung der Salmonellen in der belebten und unbelebten Umwelt das Problem eines möglichen Salmonellenbefalls grundsätzlich.

Nicht zuletzt aus diesem Grunde werden der gesamte Lebensmittelverkehr, die Hygiene in Lebensmittelbetrieben und die in diesen Betrieben beschäftigten Personen einer ständigen Überwachung durch die Ordnungsbehörden, beamtete Lebensmittelchemiker, Amtsärzte und Amtstierärzte unterzogen. Zur Verhinderung von salmonellenbedingten Lebensmittelinfektionen bei Herstellung, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln gibt der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit seit Jahren eine in Zusammenarbeit mit dem Bundesgesundheitsamt erstellte Aufklärungsschrift für die betroffenen Fachkreise heraus. An der weiteren Verbesserung der Salmonellosebekämpfung wird, wie sich auch aus dem jüngsten Votum des Bundesgesundheitsrates im Mai 1985 ergibt, ständig gearbeitet. *BGA*, Berlin

Vorsorgliche Gesundheitsfürsorge

Wir geben nachfolgend – schon mit Blick auf die nächste Saison! – das Pressebulletin No. 11/1985 des Bundesgesundheitsamtes in Berlin wieder, das vor der Möglichkeit der Intoxikation mit Cadmium und Quecksilber durch den Verzehr von Pilzen warnt. Glücklicherweise sind wir nicht alle Pilzliebhaber, denn mit einem Kilo pro vierköpfige Familie in jeder Woche – offenbar den Toleranzgrenzen – würden unsere Wälder noch rücksichtsloser ausgeplündert, als dies schon der Fall ist. Man fragt sich, ob im beschränkten Auslauf der Millionenstadt Berlin solches überhaupt möglich ist. Die Fürsorge gilt wahrscheinlich den Bundesbürgern jenseits der Grenzen.

BGA-Empfehlungen zum Verzehr von Wildpilzen

Anlässlich der jetzt anlaufenden Pilzsaison rät das Bundesgesundheitsamt in Berlin erneut von einem zu reichlichen, insbesondere vor einem regelmässigen Verzehr von *Wild*pilzen ab. Entsprechende Empfehlungen hat das Bundesgesundheitsamt in der neuesten Ausgabe seiner Monatszeitschrift, dem Bundesgesundheitsblatt, veröffentlicht (Bundesgesundheitsblatt 1985, S. 247).

In selbstgesammelten oder gekauften Wildpilzen können erheblich grössere Mengen der Schadstoffe Cadmium und Quecksilber enthalten sein als in allen anderen pflanzlichen Lebensmitteln (bis zu 15 mg/kg Cadmium und bis zu 9 mg/kg Quecksilber). Ein Übermass dieser Schwermetalle im menschlichen Körper kann zur Beeinträchtigung der Nieren-, Leber- und Nervenfunktion führen.

Gegen einen nur gelegentlichen Genuss von Wildpilzen bestehen nach Ansicht des Bundesgesundheitsamtes keine gesundheitlichen Einwände, wenn die folgenden Empfehlungen vom Verbraucher beachtet werden:

1. Bei einem regelmässigen Wildpilzverzehr sollten pro erwachsene Person und Woche nicht mehr als 200–250 g Wildpilze (wöchentlich 1 bis 2 Pilzmahlzeiten) verzehrt werden. Gegen einen gelegentlichen Verzehr auch grösserer Mengen ist nichts einzuwenden. Kinder sollten entsprechend dem Körpergewicht weniger essen.
2. Nachfolgend aufgeführte Pilzarten haben häufig besonders hohe Cadmium-Gehalte; diese Pilze sollten nicht oder zumindest nicht wiederholt gegessen werden: Dünnfleischiger Anisegerling (Agaricus silvicola), Schiefknolliger Anisegerling (A. abruptibulbus), Schafegerling (A. arvensis), sowie die beiden Riesenchampignonarten (A. augustus und A. perarus).
3. Bei regelmässigem Verzehr von Wildpilzen sollten weitere belastete Lebensmittel, insbesondere Nieren und Fisch, möglichst nicht verzehrt werden.
4. Bei der Zubereitung der unter Ziffer 2 genannten Pilze sollten die Lamellen bzw. die Röhrenschicht sowie nach Möglichkeit die Huthaut entfernt werden, da in diesen Geweben die höchsten Schwermetallkonzentrationen gefunden werden.

Im übrigen rät das Bundesgesundheitsamt zur Vorsicht beim Sammeln von Pilzen. Eine Reihe von Esspilzen sehen ungeniessbaren oder gar giftigen Pilzen zum Verwechseln ähnlich. Treten nach dem Verzehr selbstgesammelter Pilze Vergiftungssymptome auf, sollte umgehend Kontakt mit einem Arzt oder einem der Giftinformationszentren der Bundesländer aufgenommen werden. Eine Liste dieser Zentren ist ebenso wie der Text der vollständigen BGA-Empfehlung zum Verzehr von Wildpilzen beigefügt.