Wissenswertes und Aktuelles

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **GZ in Kontakt : Gehörlosenzeitung für die deutschsprachige Schweiz**

Band (Jahr): **84 (1990)**

Heft 9

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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.

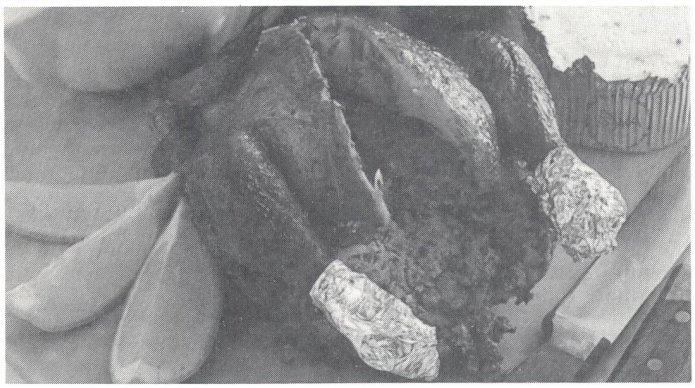
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Vorsicht, Salmonellen!

200 000 Menschen krank – Molkerei muss schliessen!
Spital geschlossen – Salmonellen!
Restaurant musste dicht machen – Küche salmonellenverseucht!

Solche und ähnliche Schlagzeilen liest man in letzter Zeit häufiger als früher. Auch kommt es immer öfter vor, dass ganze Familien an Salmonellose erkrankt sind und sterbenselend im Bett liegen. Was ist Salmonellose? Was sind Salmonellen? Und wie kann man möglichst vermeiden, Salmonellen einzufangen?



Ein leckeres «Güggeli» – hoffentlich ohne Salmonellen!

Salmonellen sind Bakterien, die unter dem Mikroskop, tausendfach vergrössert, aussehen wie ein verfusseltes Stück Nähgarn. Mit dem blossen Auge sind sie nicht zu sehen, man kann sie auch nicht riechen oder schmecken. Wo es feucht und warm ist, vermehren sich Salmonellen rasend schnell. Steckt man zum Beispiel ein Schinkensandwich, das vielleicht etwa 100 Salmonellen hat, um sechs Uhr früh in die Arbeitstasche, haben sich die Bakterien in einer halben Stunde verdoppelt, in einer Stunde nochmals verdoppelt, macht 400 Salmonellen. Jede halbe Stunde verdoppelt sich die Zahl weiter, so dass um ein Uhr mittags auf dem köstlichen Schinkensandwich eineinhalb Millionen Bakterien wimmeln. En Guete!

Um eine Salmonellose zu bekommen, genügen bereits zirka 15 bis 20 Salmonellen. Säuglinge und alte Menschen sind dabei besonders gefährdet, die Krankheit kann tödlich enden. Wer eine Salmonellose hat, fühlt sich elend, kraftlos und hat das Gefühl, grosse Würmer wühlen in seinem Bauch. Er bekommt heftigen Durchfall und Fieber. Solange er von Salmonellose befallen ist, hat er dauernd Durchfall. Oft denkt er, er hätte die Grippe erwischt oder die Darmgrippe, dabei sind es die Salmonellen.

Die Salmonellen dringen in die Zellen der Darmwände und verursachen dort die Entzündung, die uns so elend macht. Sie können in die Blutbahn überwechseln, auf diesem Weg in das Gehirn und zu den Gelenken schwimmen, wobei sie unter anderem Gelenkentzündung und Arthritis auslösen können. Die Erkrankung kann mehrere Wochen dauern. Zum Glück haben gesunde, widerstandsfähige Menschen gutartige Bakterien, die die eindringenden Salmonellen zum Teil abtöten. Die Magensäure ist für die Salmonellen ebenfalls ein unerfreulicher Ort, denn die Säure bringt sie um.

Aber kleine Kinder und alte Leute produzieren weniger Magensäure und ihr Abwehrsystem ist schwächer, darum müssen sie besonders vorsichtig sein. Nimmt man etwa ein Mittel gegen Sodbrennen, schwächt das die Magensäure und die Salmonellen schaffen den Weg zum Darm. Antibiotika können die gutartigen Bakterien abtöten, so dass die Salmonellen die Oberhand gewinnen. Ist man also von Salmonellen befallen, keine Antibiotika und keine Mittel gegen Sodbrennen einnehmen!

Salmonellen können sich in Fisch, Fleisch, Milch, Käse, Rahm, Butter und in Getränken befinden, sogar in schlecht gewaschenem Gemüse, das mit salmonellenverseuchtem Dünger gezogen worden ist. Auch Hühnereier sind sehr oft infiziert.

Besonders verbreitet sind Salmonellen in Hühnerfabriken. Wenn Hühner geschlachtet werden, gibt es Abfälle: Köpfe, Füsse, Innereien. Diese Abfälle werden gemahlen und den Hühnern wieder verfüttert. In solchen Abfällen vermehren sich die Salmonellen explosionsartig, so dass der ganze Hühnerbe-

von Inge Blatter (ib)

stand verseucht wird. Und selbst wenn die Salmonellen in diesem Futter abgetötet werden, bleiben solche riesigen Hühnerfabriken nicht salmonellenfrei.

Weil diese Tiere alles aufpikken, was sich vor ihrem Schnabel befindet, auch den frischen Kot der Hühner in der Halle, verbreiten sich neue Salmonellen ruckzuck in der ganzen Fabrik.

Vorsichtsmassnahmen

In heissen Ferienländern nur abgekochtes Wasser trinken und nur in den vom Reisebüro empfohlenen Restaurants essen, da diese sich oft besser an hygienische Vorschriften halten. Kein ungeschältes Obst oder Gemüse vom Markt essen.

Hierzulande ist es im Sommer besser, seine Lust auf Softeis zu zügeln und statt dessen lieber hartgefrorenes Eis am Stiel zu lutschen. Softeisbehälter stehen viele Stunden an der Wärme und im flüssigen Eis im Behälter vermehren sich die Bakterien rasch. Auch beim Nachfüllen oder Auswaschen am Abend lässt die Sorgfalt und Sauberkeit manchmal zu wünschen übrig.

In der Küche: Wer im Kühlschrank Fleisch aufbewahrt, sollte auf grösste Sauberkeit achten. Von einem Hühnchen kann ein Tropfen durch die Plastikverpackung sickern und auf ein darunterliegendes Gemüse, Käse oder Sandwich fallen und schon hat man eine tickende Zeitbombe zur nächsten Mahlzeit bereit.

Gefrorenes Fleisch oder gefrorenen Fisch in einer Plastikschale auftauen, nicht auf der Küchenanrichte, wo der Fleischsaft dann ausfliesst und mit Geschirr, Bestecke oder Salatblätter in Berührung kommt. Nach dem Herausnehmen die Schale gründlich abspülen unter fliessendem Wasser. Das Fleisch gut abkochen oder in heissem Fett tüchtig und lange durchbraten. Schnitzel à la minute oder ein Steak «medium» (innen noch blutig), können immer noch voll lebensfrohen Bakterien wimmeln. Auch das Einfrieren tötet die Bakterien nicht ab, ihre Vermehrung wird nur auf Eis gelegt. Deshalb sollte man auch regelmässig Gefrierfächer und Kühlschrank gut auswaschen und mehrere Stunden gut trocknen lassen.

Alle Lebensmittel sollten in dichtschliessenden Behältern aufbewahrt werden, so dass sie nicht miteinander in Berührung kommen oder ein Tropfen von oben auf untenliegende Speisen fällt.

Rüstbrettchen aus Holz sind zwar billig, aber gefährlich: in den Ritzen nisten sich gern Bakterien ein. Besser, aber teurer sind Marmorbrettchen, denn Stein ist ein schlechter Nährboden für Bakterien. Wer trotzdem Holzbrettchen benutzt, sollte niemals auf ein und demselben Brett Fleisch schneiden und dann Salat rüsten. Und nach dem Abwasch sollte das Brett mehrere Tage trocknen.

Während dem Verarbeiten von Fleischgerichten sollte man die Hände mehrmals gut waschen und nicht etwa dasselbe Handtuch benutzen für die Anrichte, das Geschirr und die Hände! Ebenso unhygienisch ist es auch, mit demselben Lappen Fleischsaft aufzuwischen, das Geschirr zu waschen oder die Salatschüssel auszuputzen. Also, immer wenn man Fleischsaft aufgewischt hat, den Lappen erst gut ausspülen und ab in die Wäsche damit. (Kochwäsche, versteht sich!) Für den Esstisch nimmt man selbstverständlich einen frischen Lappen, und das Geschirr wäscht man mit einer Plastikbürste ab. Mit demselben Lappen den Tisch aufwischen und das Geschirr spülen ist unhygienisch und stammt aus Grossmutters Zeit. Die Plastikbürste zum Geschirrwaschen von Zeit zu Zeit durch neue ersetzen, genauso selbstverständlich, wie das mit Zahnbürsten gemacht wird. Wer lieber mit dem Lappen Geschirr wäscht, sollte den Lappen aber wenigstens alle zwei Tage wechseln und im Sommer an der prallen Sonne trocknen. Ist es nur warm, vermehren sich Bakterien auf dem Lappen schnell. Auf den glatten Borsten der Plastikbürste finden sie unter fliessendem Wasser keinen Halt und rutschen ab. Vorausgesetzt, man hält die Bürste sauber und frei von Rückständen wie Speisereste und anderem. Eine saubere Küche und gute Ordnung können sicher helfen, die Familie gesund zu halten. ib