

Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel = Salmonella in deep-frozen poultry

Autor(en): **Zürcher, K. / Hadorn, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **75 (1984)**

Heft 2

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982712>

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.

Kurze Mitteilung — Communication brève

Salmonellen auf tiefgekühltem Geflügel

Salmonella in Deep-Frozen Poultry

K. Zürcher und H. Hadorn

Zentrallaboratorium der Coop Schweiz, Basel

Einleitung

Seit Jahren werden im Coop Laboratorium Lebensmittel stichprobenweise chemisch und bakteriologisch untersucht. Während in den in der Lebensmittelverordnung aufgeführten Lebensmitteln nur in Ausnahmefällen Salmonellen gefunden werden, kommen in Fleischwaren, vor allem auf tiefgefrorenem Geflügel, Salmonellen recht häufig vor. Die Kontamination durch Salmonellen stellt ein weltweites Problem dar, wie aus einem Übersichtsreferat von *Kampelmacher* (1) hervorgeht. Anlässlich der 15. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene führte er wörtlich aus:

«Die Salmonellose ist heute in fast allen Teilen der Welt die am meisten vorkommende Lebensmittelerkrankung. Das Vorkommen von Salmonellen bei Menschen, Tieren, in Lebens- und Futtermitteln und in der Umwelt ist in den vergangenen Dezennien in vielen Teilen der Welt eingehend untersucht worden. Kontaminierte Futtermittel wurden hierbei schon früh als primäre Infektionsquelle des Tieres erkannt (2). Aufnahme dieser Futtermittel führt zu einer großen Zahl klinisch gesunder Träger, vor allem bei unseren Schlachttieren und somit zu einer sehr beträchtlichen Kontamination unserer Lebensmittel tierischen Ursprungs (3, 4).

Das Bundesamt für Veterinärwesen gab kürzlich eine Notiz zur Salmonellenbelastung von Poulets heraus. Dabei wurden folgende Befunde des bakteriologischen Laboratoriums des Bundesamtes für Veterinärwesen für die Jahre 1981/1982 bekanntgegeben:

	Untersuchte Proben	Davon mit Salmonellen auf der Oberfläche
Importpoulets	7812	16 %
Inlandpoulets	1234	30,8%

Resultate aus dem bakteriologischen Laboratorium Coop Schweiz

Im Rahmen der Eingangskontrolle wurden regelmäßig Proben von tiefgekühltem Geflügel und von Geflügelteilen bakteriologisch untersucht.

Wir arbeiteten nach den Methoden des Schweiz. Lebensmittelbuches (5). Von positiven Proben wurden die entsprechenden Kulturen (Platten) zur Typisierung an die Schweiz. Salmonellenzentrale in Bern eingesandt. Es wurden die verschiedenartigsten Salmonellentypen gefunden.

In der Abbildung 1 sind die Resultate aller Provenienzen über 10 Jahre graphisch dargestellt. Von 1846 Proben enthielten 359 Proben Salmonellen.

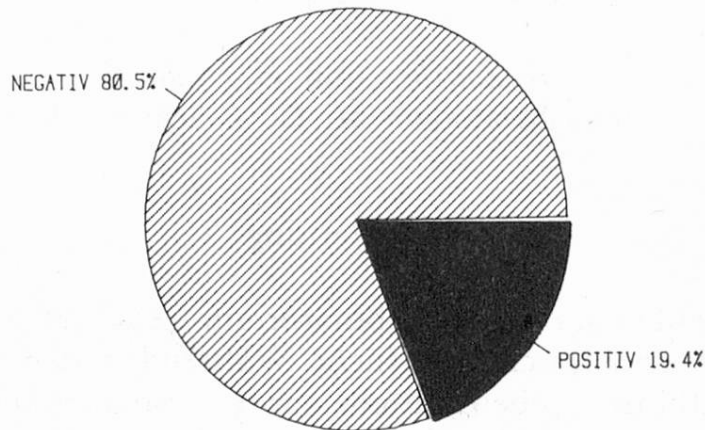


Abb. 1. Resultate der Salmonellenuntersuchungen (1972–1983)

Abbildung 2 zeigt die Resultate für die einzelnen Jahre. 1972 wurde in 104 Proben nur 1 Probe Salmonellen nachgewiesen. Zwischen 1974 und 1979 fanden wir in 20–27% der Proben Salmonellen. Seit 1980 ging die Zahl wieder etwas zurück.

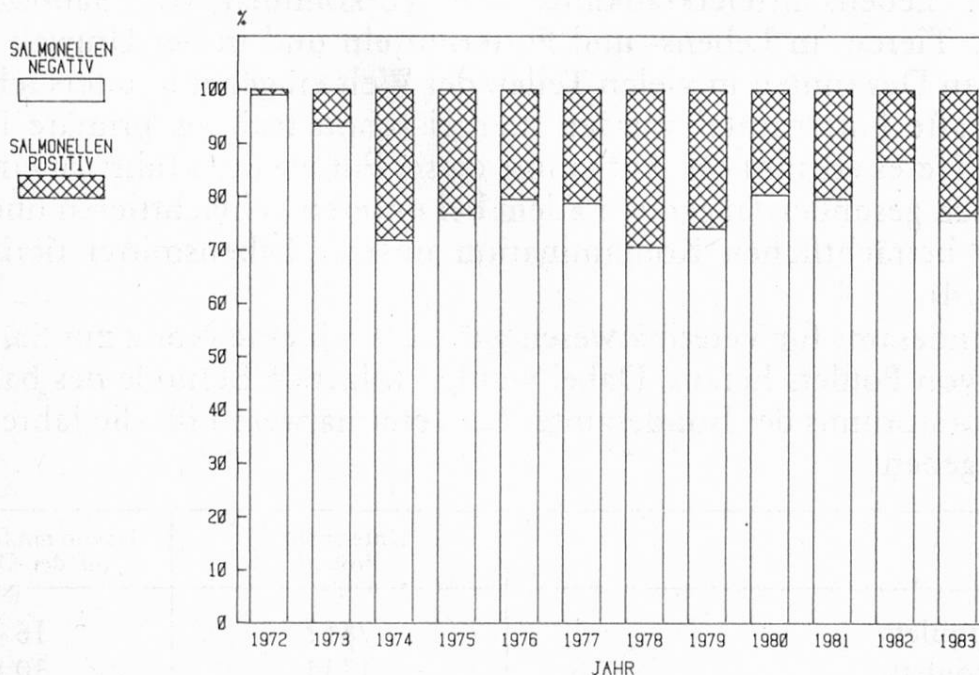


Abb. 2. Salmonellenbefunde in Geflügel für die Jahre 1972–1983

In Abbildung 3 sind die Resultate nach Provenienz geordnet, wobei nur die wichtigsten Produktionsländer aufgeführt sind. Aus anderen Ländern wie England, Holland, Polen, Rumänien, Tschechoslowakei, Ungarn und USA lagen nur wenig Proben vor, so daß eine Darstellung der Resultate in % wenig sinnvoll wäre.

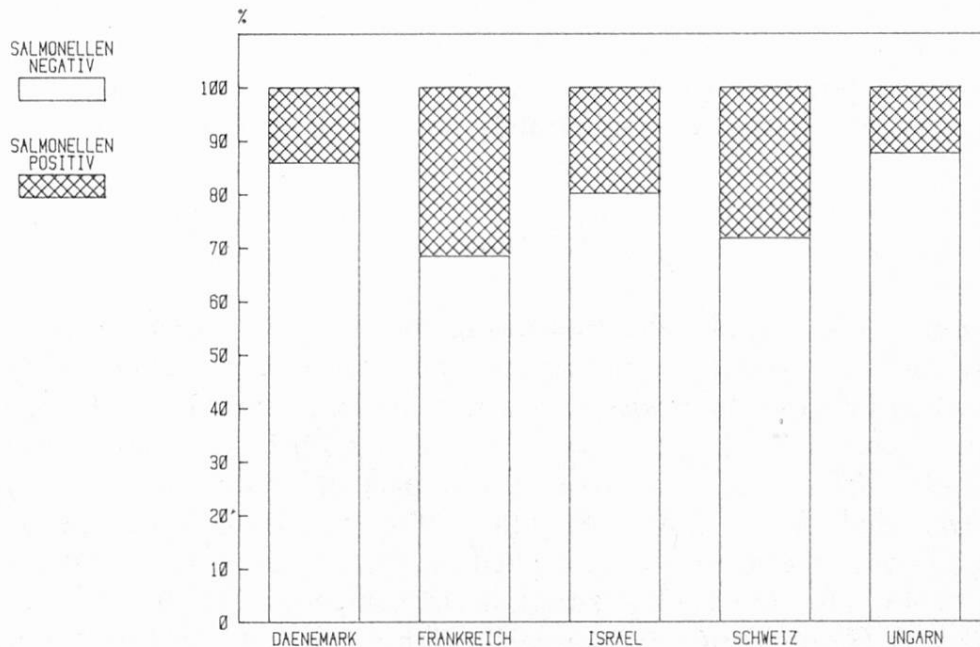


Abb. 3. Salmonellenbefunde in Geflügel der wichtigsten Lieferländer

Pouletsproben aus Frankreich und der Schweiz zeigen die höchste Kontamination mit Salmonellen (28–31%). Die Geflügel und Geflügelteile aus den anderen Ländern sind in 12–20% der Proben mit Salmonellen kontaminiert. Die Beobachtung des Bundesamtes für Veterinärwesen, wonach die Inlandpoulets häufiger mit Salmonellen kontaminiert sind als ausländische Poulets, wird durch unsere Untersuchungen bestätigt.

Schlußfolgerungen

Tiefgekühlte Poulets und Geflügelteile sind recht häufig mit Salmonellen kontaminiert. Sie könnten eine Gefahrenquelle für die Gesundheit der Konsumenten darstellen.

Zusammenfassung

In der Zeitspanne von 1972 bis 1983 wurden 1846 Proben tiefgekühlte Poulets auf Salmonellen untersucht. Bei 19% der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

Résumé

1846 poulets congelés ont été analysés sur leur teneur en salmonelles au cours de la période 1972–1983. 19% de ces échantillons étaient contaminés par des salmonelles.

Summary

1846 deep-frozen poultries have been examined of salmonella during the period of 1972–1983. In 19% of all the tests salmonella have been detected.

Literatur

1. *Kampelmacher, E. H.*: Die aktuelle Bedeutung mikrobieller Lebensmittelvergiftungen und -infektionen. In: Was müssen Vertrieb und Konsumenten über die hygienische Behandlung von Lebensmitteln wissen? Vorträge der 15. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene vom 22. Oktober 1982. Schriften siehe Heft 12.
2. *Levy, B. S. and McIntire, W.*: The economic impact of foodborne salmonellosis outbreak. I. Am. Med. Assoc. **230**, 1281–1282 (1974), zitiert nach Kampelmacher (1).
3. *Bryan, F. L.*: Foodborne diseases in the United States associated with meat and poultry. J. Food Prot. **43**, 140–155 (1980), zitiert nach Kampelmacher (1).
4. *Kampelmacher, E. H.*: Incidence of Salmonella with special reference to Europe. Proceedings 3rd International Congress of Food Science and Technology, Chicago-Institute of Food Technologists 681 (1971).
5. Schweiz. Lebensmittelbuch, 2. Band, Kapitel 56, Mikrobiologie und Hygiene. Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern 1969.

Dr. H. Hadorn
Helfenbergstraße 24
CH-4059 Basel

K. Zürcher
Zentrallaboratorium Coop Schweiz
Postfach
CH-4002 Basel