

Keime in der Küche

Lebensmittelsicherheit: Viren treffen auf Bakterien



© Foto: Xenia Fink, www.abendblatt.de

“Hast du dir auch die Hände gewaschen?”, fragte die Mutter früher, wenn man gerade hungrig am Esstisch Platz nahm. Hätte man als kleiner Knirps geahnt, wie wichtig das Händewaschen in Bezug auf die Hygiene ist, wäre vielleicht die eine oder andere kleine Lüge gar nicht nötig gewesen. Händewaschen gehört zur Grundlage, um möglichst vielen Keimen den Gar auszumachen. Dabei ist es schon weit im Voraus wichtig erst gar keine gefährlichen Keime entstehen zu lassen, um verheerende Lebensmittelkrankungen wie EHEC oder dem Norovirus Nährboden zu bieten.

Doch die Realität sieht anders aus: In Deutschland gibt es jährlich rund vier Millionen Lebensmittelinfektionen. Etwa jeder dritte lebensmittelbedingte Krankheitsausbruch, den das Bundesinstitut für Risikobewertung für das Jahr 2011 erfasste, hat seinen Ursprung in einer Großküche, einer Kantine, im Kindergarten, Schule oder Krankenhausküche. Dass gerade hier die Anfälligkeit für Krankheitskeime besonders hoch ist, sehen Experten darin, dass Betreiber von Großküchen ihre Zutaten immer günstiger einkaufen. Oft werden dadurch die Transportwege länger, Kühlketten öfters unterbrochen oder erst gar nicht gesetzeskonform eingehalten. In Kantinen, Restaurants oder Großküchen kann zum einen eine unhygienische Behandlung der Lebensmittel und zum anderen die kontaminierten Arbeitsgeräte lebensmittelbedingte Infektionen auslösen. Grundsätzlich sind lebensmittelassoziierte Viren sehr infektiös. Bereits geringste Mengen an Erregern sind ausreichend, um einen Menschen zu infizieren. Während der akuten Phase einer Erkrankung werden Viren in sehr hoher Dosis verbreitet. Zudem sind Viren äußerst stabil und bleiben lange in Lebensmitteln, Wasser und auf verschiedensten Oberflächen wie Türklinken oder Arbeitsplatten infek-

CompendiumPlus
Institut für Weiterbildung
Kurt-Schumacher-Damm 16
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
Martin Lögering
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger

tionsfähig. Bei mangelndem Waschen von Händen oder Missachtung von Hygieneregeln werden die Erreger somit sehr leicht auf andere Personen übertragen. Die Übertragung kann dabei sowohl direkt von Mensch zu Mensch als auch indirekt über unbelebte Zwischenträger wie Lebensmittel und Gegenstände erfolgen. Im Gegensatz zu Bakterien oder Pilzen können sich Viren in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren. Somit sind viruskontaminierte Lebensmittel stets auf eine Verunreinigung durch menschliche Ausscheidungen, durch mit Fäkalien kontaminiertes Wasser oder kontaminierte Oberflächen zurückzuführen. Die mögliche Folge sind Lebensmittelinfektionen, die mit Erbrechen, Durchfall und Fieber einhergehen. Besonders anfällig dafür sind YOPIs: Young, Old, Pregnant and Immuno-compromised Persons (Kinder, Schwangere, ältere und abwegeschwächte Menschen).

Dabei gibt es Lebensmittel, wie Joghurt, Sauerkraut, Käse oder Wein, die es ohne Mikroorganismen gar nicht gäbe. Spezielle Bakterien, Hefen und Schimmelpilze werden gezielt zur Herstellung solcher Lebensmittel eingesetzt. Aber es gibt auch Mikroorganismen, die Lebensmittel verderben: So machen beispielsweise Bakterien Fleisch schmierig oder Wurst säuerlich. Dabei macht ein Bakterium alleine noch nicht krank. Erst wenn sich die Bakterien im Lebensmittel vermehren, steigt die Gefahr einer Erkrankung. Ob und wie schnell sich Mikroorganismen vermehren, hängt von den Umgebungsbedingungen ab: Wenn Wassergehalt, Säuregrad, Sauerstoffgehalt und Temperatur passend sind, können sie sich explosionsartig vermehren. Trockenheit, Säure, Kälte und Hitze mögen die meisten Mikroorganismen nicht.

Wichtig ist, dass jeder, der mit Lebensmitteln umgeht oder diese zubereitet, verantwortlich handelt. Das gilt für die Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung ebenso wie für jeden Verbraucher. Möchten Sie mehr zu den Gefahren in der Küche und alles rund um Lebensmittelerkrankungen im Detail kennenlernen? Dann besuchen Sie unser Seminar **“Keime ticken anders - Lebensmittelbedingte Erkrankungen und neue Infektionsgefahren”**. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Mikroorganismen und Viren aufgebaut sind, wie sie funktionieren und wie es möglich ist, dass Bakterien und insbesondere Viren sich so rasant vermehren und eine so große Gesundheitsgefahr darstellen können. Lassen Sie sich zeigen, wie man dennoch die Lebensmittelsicherheit im Betrieb gewährleisten kann. Sie erarbeiten anhand von realen Praxisbeispielen Maßnahmen zur Vorbeugung und zum Umgang mit dieser bakteriellen und viralen Gefahr, damit Ihre Personal- und Betriebshygiene einwandfrei sind.

CompendiumPlus
Institut für Weiterbildung
Kurt-Schumacher-Damm 16
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
Martin Lögnering
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger