

So bleiben Salmonellen der Küche fern – und die Patienten gesund...

Eine Salmonelleninfektion (Salmonellose) ist für Kleinkinder und abwehrgeschwächte alte Menschen lebensgefährlich. Aber auch körperlich Gesunde leiden im Fall des Falles am Durchfall... Das ist Grund genug, in der Küche Hygiene walten zu lassen - schließlich werden die Mikroben vor allem durch **kontaminierte Eier, Hackfleisch, Geflügel u. a. Fleischprodukte** übertragen. Einen Putzfimmel muss deshalb aber niemand entwickeln. Was vor allem zählt, ist der richtige Umgang mit tierischen Lebensmitteln.

Die tückische Durchfallerkrankung Salmonellose ist eine bakterielle Infektion, die durch Salmonellen übertragen wird. Mehr als 2.400 Salmonellenarten sind heute bekannt. Sie wachsen bei **Temperaturen von sechs bis 47 °C** und können viele Monate überleben. Auch durch Einfrieren lassen sie sich nicht abtöten.

In Schokolade überleben die Keime besonders lange

Dass Geflügelfleisch und Eier oft mit Salmonellen behaftet sind, ist bekannt. Aber auch jedes andere Fleisch kann Salmonellen enthalten. Besonders häufig finden sich die Mikroben in **Hackfleisch** und küchenfertig vorbereiteten Fleischstücken vom Rind, Schwein und Kalb. Auch fertig verarbeitete Lebensmittel wie Schokolade und Teigwaren kommen als Träger von Salmonellen infrage. In Schokolade können die Mikroben sogar mehrere Jahre überleben, da sie durch den niedrigen Wassergehalt der Schokolade gut geschützt sind.

Vom richtigen Umgang mit Eiern, Fleisch und Schalentieren

- Risikolebensmittel müssen immer im Kühlschrank bei plus sechs Grad liegen. Das gilt auch für Mayonnaise, Eiersalate, Wurst, Schalen- und Krustentiere, sowie Cremes mit rohem Ei.
- In Mousse au chocolat, Mayonnaise und alle anderen Speisen, die mit rohen Eiern zubereitet werden, gehören in der Klinik nur Flüssigei oder zu Hause ganz frische Eier.
- Salmonellen sterben erst ab, wenn sie zehn Minuten lang auf mindestens 70 bis 80 °C erhitzt werden. Darum sollten Speisen nicht nur bei 60 Grad köcheln.
- In der Mikrowelle muss die Garzeit mindestens vier bis fünf Minuten betragen, um die Mikroben abzutöten. Die Temperatur sollte auf die höchste oder zweithöchste Stufe eingestellt sein. Außerdem empfiehlt es sich, für die Mikrowelle flaches Geschirr zu wählen, da die Strahlen nur fünf Zentimeter tief in die Speisen eindringen können.
- Bretter, Messer und andere Küchengegenstände, die mit **Risikolebensmittel** in Berührung gekommen sind, sollten in der Maschine oder sofort nach Gebrauch unter heißem Wasser gespült werden.
- Vor, während und nach der Küchenarbeit sollte sich die Köchin oder der Koch die **Hände** gründlich mit heißem Wasser und Seife reinigen.
- Grundsätzlich ist es angebracht, dass **alle Beteiligten an Kochgruppen** bei der Lebensmittelzubereitung eine **Schürze** tragen.

In **Kochgruppen der Klinik keine Risikolebensmittel** wie Eier, Hackfleisch, Geflügel zubereiten! Die Risiken sind auf Grund der mangelnden Kenntnisse der Beteiligten und der Umgebungsbedingungen zu groß!

Kurze Gesetzeskunde

Die Hackfleisch-Verordnung stammt aus dem Jahre 1976. Sie ist danach mehrere Male überarbeitet worden. Die aktuelle Fassung ist von 1992 und 2004 nochmals aktualisiert worden. Eine Besonderheit stellt Hackfleisch dar, weil zerkleinertes Fleisch, bedingt durch die Oberflächenvergrößerung, eine **größere Angriffsfläche für Mikroorganismen** bietet und damit ein **hygienisches Risiko** darstellt. Es geht in der Verordnung, wie vielleicht durch den Namen fälschlich annehmbar, nicht nur um Hackfleisch.

Ebenso betroffen sind: Geschnitztes Fleisch, Bratwürste, bestimmte Rohwurst- und Brühwurstfabrikate und auch Fleischbrät. Aber auch Steaks, Filets und Schnitzel, die durch einen "Fleischmürber" (Oberflächenvergrößerung!) gelaufen sind und auch Spieße, wie z. B. Schaschlik, unterliegen der Verordnung.

Sobald die Verpackung geöffnet ist, muss das Fleisch innerhalb eines Tages verbraucht werden.

Der Arztbesuch ist bei einer Salmonelleninfektion ein Muss

Eine Salmonellose tritt meistens nach dem Verzehr infizierter Lebensmittel auf. Nach fünf bis 72 Stunden kommt es zu Durchfall, Erbrechen, Übelkeit, Fieber und Kopfschmerzen. In seltenen Fällen machen sich die Symptome **erst nach einer Woche** bemerkbar. Der Erkrankte muss in jedem Fall einen Arzt aufsuchen. Denn wer eine Salmonellose verschleppt, kann zum Dauerausscheider ohne Symptome werden: Er scheidet dann über den Stuhl Salmonellenerreger aus. Auf diesem Wege kann er andere Menschen infizieren, ohne selbst unter der Erkrankung zu leiden.

Verabredung vom der Station 15 mit den nachfolgenden Beteiligten:

..... +

Franz Sitzmann

1. Auf Bestellung liefert die Küche Teilmengen an **UV-behandeltem Eiweiß- oder Eidotter** (zum Backen) mit Mindesthaltbarkeit zur sofortigen Verwendung oder Vernichtung.
2. **Hackfleisch** wird an die Stationen zur Verwendung am gleichen Tag nur schockgefroren geliefert (nach Aussage von Herrn Gebhardt ist das heute die Methode der Wahl zur Reduzierung des Risikos).
3. Geflügelfleisch wird auf den Pflegegruppen nicht mehr verarbeitet.