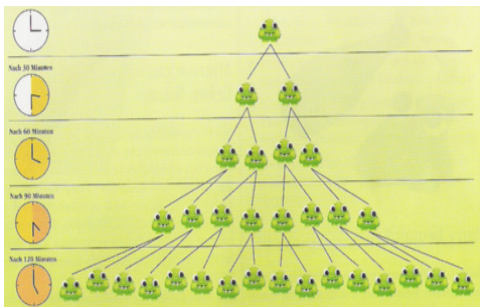




So vermehren sich Bakterien !



Nachgewiesene Fälle

Privat-
haushalt



Großküchen /
Gastronomie



Kindertages-
stätten u.
Schulen



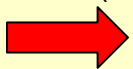
Alters- und
Pflegeheime



Ort: Häufiges Vorkommen im Privathaushalt
Auslöser: Bakterien, deren Toxine aber auch Viren
Ursachen / Lebensmittel: roheihaltige Speisen

Wie vermeiden ?

- schneller Transport und sofortige Kühlung verderblicher Lebensmittel unmittelbar nach dem Einkauf
- Lebensmittel vor der Verarbeitung reinigen und getrennt bearbeiten
- Hygiene in der Küche
(Händewaschen; Rohes und Verarbeitetes trennen ! alte Lappen !)
- möglichst kein Verzehr roher Lebensmittel (Fleisch, Ei, Milch)
- schnelle Kühlung selbst hergestellter Lebensmittel
- Erhitzung von Lebensmitteln vor dem Verzehr auf über 70° C
- Warmhalten von Speisen bei mindestens 65° C oder sofort Abkühlen (Bakterienvermehrung verhindern !)



Allgemeine Personalhygiene nicht vergessen, da Übertragung auch über andere Wege möglich (Mensch zu Mensch)