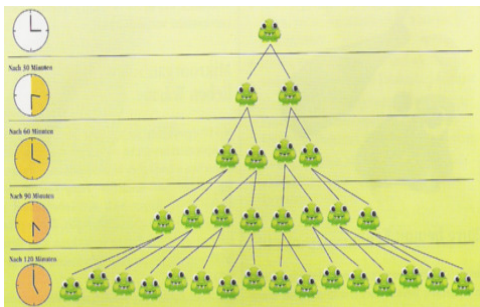




So vermehren sich Bakterien !



## Nachgewiesene Fälle

Privat-  
haushalt



Großküchen /  
Gastronomie



Kindertages-  
stätten u.  
Schulen



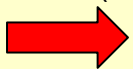
Alters- und  
Pflegeheime



**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)**