

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Aktion saubere Hände

Der letzte Jahresbericht zur "Sécurité alimentaire" war wenig schmeichelhaft für die luxemburgische Gastronomie. Die wox hat den Gesundheitsinspektoren auf die Finger geschaut.

Jeder Handgriff des Wurstverkäufers sitzt genau: Brötchen aufschneiden, Wurst hineinlegen, fertig. Den Senf dazu nimmt sich jeder Kunde selbst. Das Verkaufsgespräch hat nur Sekunden gedauert, die Auslieferung der Ware kaum länger. In derselben Zeit wechseln tausende Bakterien ihren Wirt. Festzeit ist immer auch Bakterienzeit.

Die Place d'armes um halb drei: Auf dem Luxemburger Krëschtmaart ist wenig los an diesem verregneten Freitagnachmittag. Vor der Weihnachtsskrippe treffen sich drei Männer. Sie blicken ernst und routiniert. Zum Vergnügen sind sie nicht auf den Markt gekommen. Sie haben ihren Job zu erledigen. Nach einer kurzen Lagebesprechung ziehen sie los.

"Wir haben einen Tipp bekommen", sagt John Schuh. "Der Gast eines Gastronomiebetriebes hier auf dem Markt rief uns heute Vormittag an und sagte, einer der Verkäufer habe schmutzige Hände. Der Sache gehen wir jetzt auf den Grund." Der leitende Agent sanitaire gleicht eher einem Geschäftsmann - adretter Anzug mit Krawatte, darüber eine Leder-Jacke - als einem griesgrämigen Kontrolleur, der den Wirten in die Töpfe schaut. Schuh verbreitet nicht Furcht und Schrecken, wie man es sich von Vertretern seiner Zunft vor-

stellt. Sein Auftreten ist freundlich, aber bestimmt. Einer der Schausteller grüßt ihn: "Ich komme schon seit mehr als 20 Jahren hierher", sagt Schuh. "Es herrscht ein fast freundschaftliches Verhältnis."

Schwer zu glauben, dass der Standinhaber, der zuerst überprüft wird, in dem Moment so etwas wie Freundschaft empfindet. Eher Argwohn, bestenfalls Respekt zollt er den drei Männern, die einen Blick hinter seine Theke werfen wollen. Er zeigt ihnen das Waschbecken, den Külschrank, lässt seine Angestellten antanzen - zur Kontrolle der Hände. "Jeder Stand muss eine Gelegenheit zum Händewaschen für die dort Arbeitenden besitzen. Der hier ist okay", erklärt Schuh. Saubere Hände - eines der obersten Prinzipien der Hygienevorschriften.

Ernüchternde Bilanz

Von rund hundert Kontrollen in luxemburgischen Restaurants, Cafés und Lebensmittelgeschäften im Jahr 2002 hat die Division de Inspection Sanitaire bei 90 hygienische Mängel festgestellt - eine ernüchternde Bilanz. Was sich aber auf Anhieb katastrophal anhört, stellt sich auf den zweiten Blick als weniger dramatisch heraus: "In den meisten Fällen sind es ungewohnte Hände, die wir ebenso

registrieren müssen wie andere Verstöße", sagt Pierrette Huberty-Krau. Die Medizinerin leitet die Division de l'Inspection Sanitaire (DIS). Zudem steht sie der "Sécurité alimentaire - Cellule de concertation Agriculture - Santé" als Präsidentin vor. Das Komitee hat die Aufgabe, die Lebensmittelkontrollen in Luxemburg zu koordinieren.

Im Juni 2000 hatte ein Bericht Aufsehen erregt, der sich kritisch mit dem System der Lebensmittelsicherheit im Großherzogtum befasste. Er diente nicht nur als Grundlage für ein Parlaments-Hearing, sondern beinhaltete auch konkrete Vorschläge, wie die Lebensmittelsicherheit in Luxemburg besser gewährleistet werden kann - gemäß der Richtlinien des Europäischen Weißbuches über Lebensmittelsicherheit. "Unsere Aufgabe ist es vor allem, die Gesundheit der luxemburgischen Verbraucher zu schützen", betont Huberty-Krau. Kontrolliert werden Frittenbuden genauso wie Wald- und Grillfeste.

Die "Cellule de concertation" wurde im Mai 2001 ins Leben gerufen. Als Grundlage dient ein Gesetz von 1953, das im Laufe der Jahrzehnte mehrmals ergänzt wurde. Der Cellule gehören neun Mitglieder an, unter anderen Vertreter des Gesundheitsministeriums, des Landwirtschafts-

nisteriums und des Veterinärmedizinischen Labors. Mindestens einmal jährlich informieren sie in einer Art Hygiene-Gipfel die luxemburgische Verbraucherunion ULC.

"Auch von denen bekommen wir Hinweise", sagt John Schuh. Verbraucher melden sich meistens bei den Verbraucherschützern, die wiederum reichen die Beschwerde weiter an die Cellule. "Wir unterscheiden mehrere Arten von Kontrollen", erklärt Huberty-Krau. Dazu gehörten neben der Selbstkontrolle und den Proben nach Hinweisen aus der Bevölkerung die Routineüberprüfungen. Werden Hygiene-Mängel entdeckt, gibt es oft nur Verwarnungen, aber in etwa zehn Fällen jährlich kommt es auch zu Schließungen. Seit es die Cellule gebe, klappt die Zusammenarbeit besser, meint Jean Feyereisen von der ULC. "Früher war das ein bunter Haufen. Es fehlte einfach die Konzertation", so der Verbraucherschützer. "Und die Kontrollen sind systematischer geworden."

Mittlerweile haben die drei Kontrolleure den Standbesitzer hinter die Kulissen des Weihnachtsmarkts begleitet. Dort stehen dicht gedrängt Lieferwagen und Anhänger. In einem davon hat der Schausteller Würste, Brötchen und andere Lebensmittel gelagert. Was für die Schobermesse die

Hitze, ist für den Weihnachtsmarkt die Enge - ein Problem, das sich nicht zuletzt auf die Lagerung der Lebensmittel auswirkt. "Selbstkontrolle ist wichtig, damit die Kriterien der HACCP eingehalten werden", sagt Feyereisen. HACCP steht für Hazard Analysis Critical Control Point. Nach diesem Prinzip der ständigen Kontrolle müssen die Waren überprüft und die Proben dokumentiert werden. "Ein enormer Nachholbedarf besteht bei der Aus- und Weiterbildung des Personals", erklärt Feyereisen. "Oft sind es nur Dinge des gesunden Menschenverstands. Aber die Gastronomiebetriebe arbeiten oft nach dem Grundsatz des größtmöglichen Umsatzes bei minimalem Aufwand."

Laut Statistik wurden im vergangenen Jahr bei 50 von 57 DIS-Kontrollen in Luxemburg die Lagerung beanstandet. Der Veterinärinspektor Roger Schmit, der John Schuh auf den Krëschtmaart begleitet, lässt sich den Inhalt des Külschranks zeigen. "Ein Thermometer ist vorhanden, und die Temperatur ist vorschriftsmäßig", stellt er fest und hakt nach: "Wird sie regelmäßig kontrolliert?" Der Standinhaber schüttelt den Kopf. Dazu habe er keine Zeit. John Schuh vermerkt es in seinen Unterlagen. Auf einem Formular verteilt er in den unterschiedlichen Kategorien seine Noten: Bien, suffisant, mauvais, non applicable.

Der Stand ist in Ordnung, keine größeren Beanstandungen. In manchen Fällen werden Stichproben von den Lebensmitteln genommen und ans Labor geschickt. "Krankheitserreger werden eher selten gefunden, eher erhöhter



Keine Leckerei, sondern von einem Krankheitserreger befallenes Schweinefleisch (nicht vom Weihnachtsmarkt).

(Foto: animal health)

unspezifischer Keimgehalt und Indikatorkeime, die auf eine unsachgemäße Behandlung oder Lagerung hindeuten", sagt Schmit.

Doch wo ist der Übeltäter mit den ungewaschenen Händen? Schuh und seine Kollegen gehen zum nächsten Stand. Wieder freundliche Begrüßung. "Wo ist der Chef?", fragt er einen der Männer am Stand. "Nicht da", heißt es. "Dürft' ich sehen, wo hier die Hände gewaschen werden?" Waschbecken vorhanden. Doch wo werden die Würste zwischengelagert? Unter der Theke? Roger Schmit fragt nach: "Ist es da kühl, da unten?"

Dann müssen die Angestellten in den weißen Kitteln einer nach dem anderen antreten und die Hände vorzeigen. John Schuh, im Stil eines Feldwebels, inspiziert sie genau. Alle Hände sind sauber. Einer hat ein paar Schnittwunden an den Fingern, der andere trägt ein Pflaster. "Da muss ein schließender Verbandrum", sagt Schmit. Damit ließe sich schlecht arbeiten, sagt einer, ein anderer meint: "Wir nehmen Gummihandschuhe und schneiden die Spitzen ab. Pariser nennen wir das."

John Schuh hat den "Hand-Appell" beendet. Er deutet auf die Glasscheibe am Tresen. "Das ist der so genannte Spuckschutz. Neuerdings muss dieser angebracht sein. Zum Schutz gegen Bakterien, wenn zum Beispiel jemand hustet", erklärt der Kontrolleur. An der Verkaufstheke wurde eigens eine Stange angebracht, um die Kunden auf Distanz zu halten.

Von einem Spuckschutz hält Roger Pelzer nicht viel. Der Sprecher der Schausteller verkauft seit etwa 20 Jahren Glühwein und Crepes auf dem Kreschtmaart. Stolz demonstriert er die technische Vorrichtung, mit der er Glühwein aus einem hinteren Wagen direkt an die Theke pumpt - Marke Eigenbau. In einem Durchlauferhitzer wird der Wein auf bis zu 70 Grad gebracht. Die Inspektoren wissen: Oft stellen die Schläuche einen Bakterienherd dar. Auch der Teig für die Crepes kommt aus dem hinteren Wagen - alles vollautomatisch. "Wir verwenden keine richtigen Eier mehr, sondern im flüssigen Zustand und pasteurisiert, wegen der Salmonellengefahr", erklärt Pelzer. Salmonellen gehören zu den Hauptproblemen, mit denen sich die DIS zu befassen hat: 528 Fälle wurden in Luxemburg im Jahr 2002 registriert, fast 40 Prozent mehr als ein Jahr zuvor.

Pelzer beschwert sich über einen jungen Franzosen, der ohne Lizenz auf den Markt kam. "Wir halten uns hier an die strengen Vorschriften, und dann kommt so einer ohne Genehmigung", schimpft er. Die Polizei hatte den Franzosen vertrieben, doch nun habe er sich einen anderen Standort in der Stadt gesucht. "Ja, ja, die Schausteller sind ein Völkchen für sich. Hier halten sie sich an die Vorschriften. Hygiene ist schließlich auch ein Verkaufsargument", sagt Schuh und

schaut auf seine Liste: Trocken- und Frischlagerung, Produktion, Ausrüstung, Arbeitskleidung sind nur ein paar der Kategorien auf seiner Liste, die er abhaken muss. An einem Stand für Süßigkeiten fragt er den Besitzer nach den Etiketten. Was drin ist, muss überall drauf stehen. Abgehakt. Bien.

Chinesische Sprachprobleme

Im Jahresbericht der DIS werden italienische, chinesische und türkische Restaurants extra geführt. Dass es dort weniger hygienisch zugehen könnte, dafür gibt es allerdings keine Zahlen. "Vor allem bei chinesischen Restaurants treffen wir immer wieder auf Sprachprobleme", erklärt Pierette Huberty-Krau. "Wir erstellten deshalb ein Informationsblatt auf Chinesisch." Und John Schuh erzählt: "Einmal stellte ich einem chinesischen Gastwirt meine üblichen Fragen. Der sagte jedes Mal nur Ja und lächelte. Als ich ihn fragte, ob er mich für dumm verkaufen wolle, antwortete er auch mit Ja - und lächelte."

Schuh und Schmit können sich längst nicht mehr inkognito unter die Gäste mischen. Wenn sie auftauchen, spricht sich das unter den Schaustellern schnell herum. "Die kennen uns", sagt Schmit. Jüngeren Kollegen gelinge dies eher, fügt er hinzu. Unterdessen inspiziert Schuh einen anderen Stand. Der Platz ist viel zu klein, und der Kühlschrank reicht längst nicht für die Menge an Fleisch aus, die dort verarbeitet und verkauft wird. Die Besitzerin ahnt, was ihr blüht. "Hier muss ein größerer Kühlschrank her, unbedingt", ermahnt Schuh die Frau und rät ihr, den Lieferwagen auf den Knuedler zu stellen, in Reichweite für den An- und Abtransport. Dann schaut er auf die Uhr und fragt seinen Kollegen: "Wo kann man noch einen Kühlschrank bekommen?" Und zur Standinhaberin: "Bis morgen um zwölf muss einer hier sein", sagt er - wieder freundlich und bestimmt. "Dann kommen wir wieder."

Eine klassische Sofortmaßnahme, meint Schuh. Nicht jede Visite geht so glimpflich aus. "Wir tun uns schwer, einen Betrieb zu schließen", erklärt Schuh. "Aber wenn einer bei der Kontrolle durchfällt, kann das vorkommen - zumindest bis der Missstand behoben ist." Auch das komme in Luxemburg vor. Abgehakt.

Stefan Kunzmann

Keine chinesische Kalligrafie, sondern eine Salmonellen-Kultur unter dem Mikroskop. (Foto: Archiv)



KRANKHEITSERREGER

Millionenheer der Minikiller

Salmonellen lieben Fleisch, Milch und Eier. Für Menschen mit geschwächtem Immunsystem können die Bakterien tödlich sein.

(sk) - Salmonellen in Eierspeisen, Pflanzenschutzmittel im Paprika, Schimmelpilze in Nüssen, Bakterien im Tee oder verbotene Hormone im Fleisch - Lebensmittelkontrolleure werden immer wieder fündig auf der Suche nach verdorbener Nahrung. Was auf den Tisch kommt, ist lange nicht so gut, wie es sein soll. In zehn Prozent der untersuchten Proben finden sich so viele Darmbakterien, dass die Vorräte nicht mehr verwendet werden dürfen, berichten deutsche Lebensmittelkontrolleure. In den Sommermonaten verdoppeln sich die Keime alle 20 Minuten: Zum Beispiel verdirbt Fleisch bei fünf Grad zwei Mal, bei zehn Grad fünf Mal und bei 20 Grad zehn Mal schneller als bei null Grad.

In Deutschland lösten Salmonellen (1886 von dem US-amerikanischen Bakteriologen D. E. Salmon entdeckt) im vergangenen Jahr in 72.000 Fällen Magen-Darminfektionen aus, die so genannte Salmonellose. Nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung liegt die Dunkelziffer aber erheblich höher. Zum Auftreten einer Infektion mit Salmonellen sind große Bakterienmengen notwendig: 100.000 bis einer Million Keime müssen aufgenommen

werden, damit es zu einer Salmonellose kommt. Die Erkrankung wird fast ausschließlich durch Lebensmittel übertragen, und zwar häufig in Fleisch-, Milch- oder Eierprodukten, wenn diese in rohem oder halbrohem und nicht ganz frischem Zustand genossen werden. Eine besondere Gefährdung entsteht auch durch Gefrierprodukte wie Geflügel oder Gehacktes, da sich während der sehr langen Auftauphase schon im Fleisch befindliche Bakterien bei Temperaturen von über zehn Grad Celsius sehr rasch vermehren können. Keine Gefahr hingegen besteht, wenn Nahrungsmittel vor dem Verzehr gekocht werden, da Salmonellen die hohen Temperaturen nicht überleben können. Verursacher von Masseninfektionen kann auch das Küchenpersonal sein. Durch mangelhaftes Händewaschen oder infizierte Küchentücher können sie die Erreger weitergeben.

Zwölf bis 24 Stunden nach dem Verzehr von mit Salmonellen verseuchten Lebensmitteln (oder sogar früher) kommt es zu Übelkeit und Erbrechen, Fieber mit Schüttelfrost, Magenkrämpfen und heftigem Durchfall. Von seltenen Komplikationen abgesehen, ist die Erkrankungsdau-

er meist kurz und die Sterblichkeitsrate gering. Für Risikogruppen wie ältere Menschen, Kleinkinder, Schwangere oder Personen mit geschwächtem Immunsystem kann eine Salmonellen-Vergiftung allerdings gefährlich sein, mitunter sogar tödlich.

Zur Behandlung von Salmonellen werden Antibiotika verschrieben. Der Wasser- und Elektrolytverlust wird mit Infusionen ausgeglichen. Darüber hinaus gibt es bestimmte Regeln, wie man den Bakterien die Lebensgrundlage entzieht:

- Keine Lebensmittel lange stehen lassen und zügig verarbeiten;
- nach dem Einkauf alle leicht verderblichen Waren sofort kühl lagern;
- Insekten und Schädlinge fernhalten;
- Fleischwaren nicht in der Verpackung, sondern in einem geeigneten Gefäß aufbewahren;
- Fleisch gut durchbraten;
- Essen nicht lange warm halten;
- das Abkühlen von heißen Speisen sollte sich nicht länger als drei Stunden hinziehen;
- besondere Vorsicht bei Speisen mit rohem Ei: Tiramisu, Mayonnaise oder Hackfleisch.