

Clostridien

Clostridien sind Bakterien, welche in fehlerhaft gepökeltem Fleisch und Wurstwaren, oder in unsachgemäss hergestellten Konserven (Bohnen, Spinat, Spargeln) vorkommen.

Um an einer Krankheit zu erleiden, müssen etwa eine Million Keime aufgenommen werden, die sich im Darm vermehren und in eiweissreichen Substanzen Toxine bilden. Symptome sind Erbrechen, Durchfall und Appetitlosigkeit.

Die Sporen der Clostridien kommen z.B. über die Gewürze in die Speisen und können sich unter günstigen Verhältnissen sehr schnell vermehren.



Wenn Sie bei der Warenannahme eine bombierte Konservendose entdecken, geben Sie diese dem Lieferanten zurück. Es besteht die Gefahr von Clostridien.



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

■ Ich kenne die Gefahr, die von Clostridien ausgeht.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum