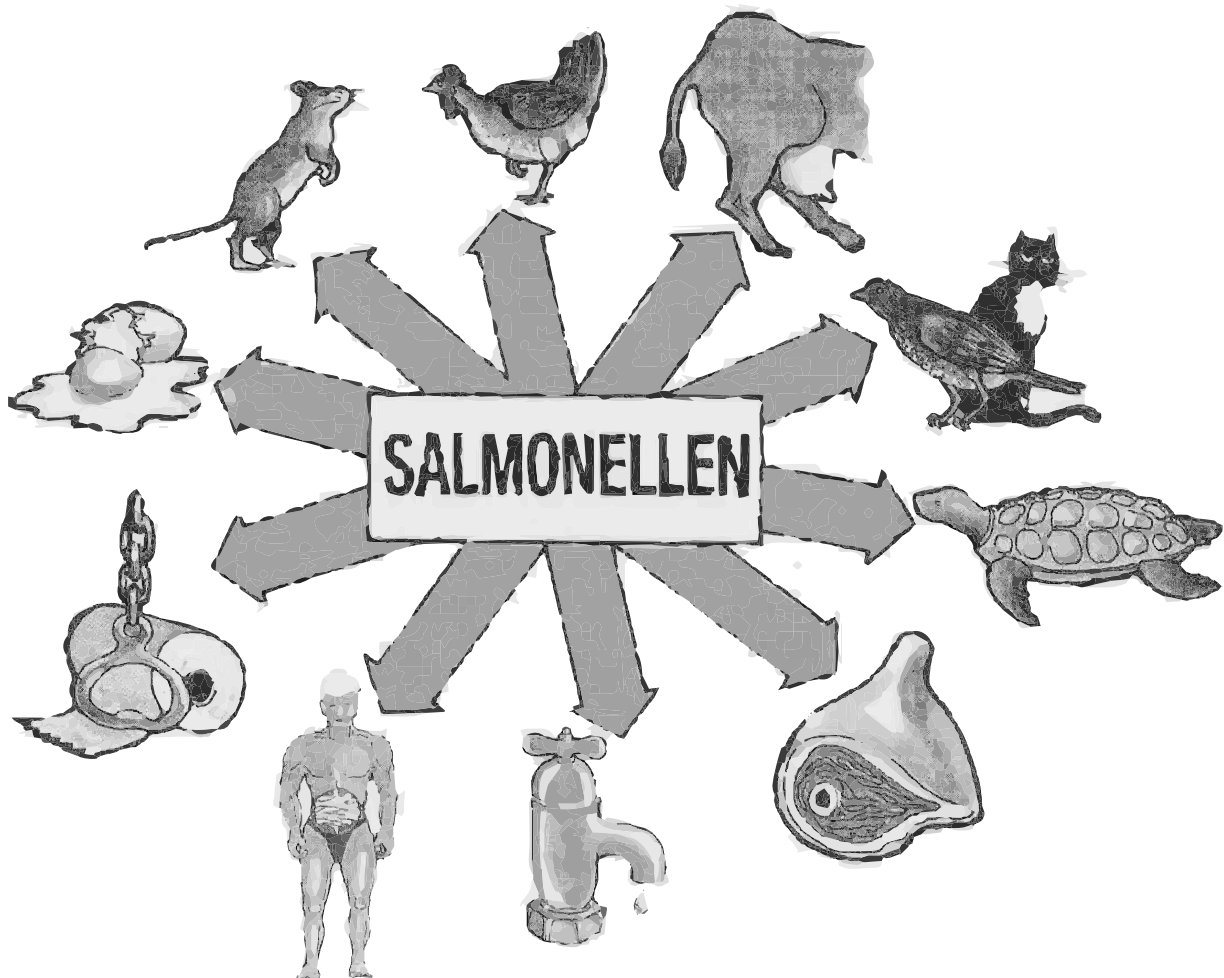


Salmonellen

- Folgende Lebensmittel sind salmonellengefährdet: Eier und Eierprodukte, alle Produkte mit rohen Eiern (Tiramisù, Cremen), Fleisch- und Fleischprodukte (Tartar), Mayonnaise, Fisch-, Kartoffel-, Traiteursalate.
- Salmonellen sind sehr widerstandsfähig und können in trockenem Schmutz oder in Fäkalien jahrelang überleben.
- Infektionen erfolgen oft durch die Verwendung von kontaminierten Rohstoffen (Eier, Tartar), aber sehr häufig auch aufgrund von Schmierinfektionen.
- Durch Pasteurisation können Salmonellen bei 58°C abgetötet werden.



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 weiss, welche Lebensmittel salmonellengefährdet sind.
- Salmonelleninfektionen erfolgen oft durch die Verwendung kontaminierter Rohstoffe.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum

