

# Wenn der Restaurantbesuch zum Albtraum wird

Zehn Personen treffen sich in einem Gastrobetrieb im Raum Brig zu Speis und Trank. Dann landen sie im Spital. Wie kann es dazu kommen?



Ein Lebensmittelkontrolleur inspiziert den Lagerbestand eines Restaurants.

Symbolbild: Keystone

Mauro Pfammatter

Ein Besuch in einem Restaurant. Ein gemütliches Essen – und die schlimmen Konsequenzen danach. Magenschmerzen, Durchfall, Erbrechen. Die Folgen einer Lebensmittelvergiftung?

So erging es einer Gruppe von zehn Personen, die sich im Raum Brig eine Mahlzeit im Restaurant gönnte.

Wie es zu einer Lebensmittelvergiftung kommen kann, weiss Thomas Zenhäusern, Leiter des kantonalen Lebensmittelinspektors.

Es gibt viele Möglichkeiten, die zu einer Lebensmittelvergiftung führen können. Zenhäusern sagt: «Eine typische und

häufige Ursache ist eine Kreuzkontamination. Es ist bekannt, dass rohes Poulet Campylobacter-Keime hat. Schneidet man nun rohes Poulet und gleichzeitig einen Salat oder eine Tomate auf demselben Schneidebrett und mit demselben Messer, können die Campylobacter-Keime den Salat oder die Tomate, welche danach roh verzehrt werden, kontaminieren.»

Um eine Kreuzkontamination wie im Beispiel von Poulet und Salat zu verhindern, gibt es in Betrieben Konzepte wie verschiedenfarbige Schneidebretter, wobei jede Farbe für eine andere Art Lebensmittel steht. Zenhäusern sagt: «Wir können kontrollieren, ob solche Konzepte bestehen, aber nicht, ob sie auch konsequent eingehalten werden.»

Auch Allergien oder chemische Stoffe können zu Vergiftungen beziehungsweise allergischen Reaktionen führen, weshalb es wichtig sei, Allergene korrekt zu deklarieren und chemische Mittel von Lebensmitteln getrennt zu halten. Als weitere mögliche Ursache nennt Zenhäusern Pilzvergiftungen, mangelnde Hygiene oder die Lagerung von Lebensmitteln bei einer zu hohen Temperatur oder über eine zu lange Zeitdauer. «So können sich Bakterien vermehren», so Zenhäusern.

Es gibt noch mehr mögliche Ursachen für eine Lebensmittelvergiftung: Lebensmittel, die zu wenig gegart sind, bereits kontaminierte Zutaten wie ein Rohei mit Salmonellen, aber auch kranke Mitarbeiter oder das falsche Abkühlen von Speisen.

Mangelnde oder minimale Kenntnisse bezüglich Lebensmittelsicherheit aufseiten des Personals und Betriebsinhabers

müssen die Inspektoren und Kontrolleure immer wieder feststellen. Seit der Pandemie hat sich diese Problematik durch die fehlenden Arbeitskräfte in der Gastrobranche noch verschärft. Sucht eine Personengruppe zum Beispiel nach einem Restaurantbesuch mit Verdacht auf Lebensmittelvergiftung das Spital auf, so meldet Letzteres den Vorfall dem Kantonsarzt, welcher wiederum das kantonale Lebensmittelinspektorat informiert. Auch Betriebe, die den Verdacht oder die Gewissheit haben, eine Vergiftung verursacht zu haben, unterliegen der Meldepflicht. Oftmals melden sich Betroffene oder einzelnen Verdacht auf Lebensmittelvergiftung hegende Personen direkt selbst beim Inspektorat.

Hier tritt Thomas Zenhäusern oder einer seiner Mitarbeitenden in Aktion. Zuerst müssen von der Behörde Informationen gesammelt werden. Dazu erfolgen verschiedene Abklärungen, wie Zenhäusern sagt: «Wir gehen dem Verdacht nach. In der ersten Phase wird der Sachverhalt genau aufgenommen, wobei wichtig ist, was genau wo und wann geschehen ist.»

## Lebensmittelbedingung oder nicht?

Gleich zu Beginn müsse unterschieden werden zwischen einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch oder etwa einem viralen Ausbruch. In Altersheimen oder Gruppenunterkünften trete oftmals Letzteres ein – zum Beispiel durch Noroviren – nachdem zuerst ein Verdacht auf Lebensmittelvergiftung bestanden hätte, so Zenhäusern.

Entscheidend sei ausserdem, ob es sich um eine Einzelperson oder um eine Gruppe han-

delt, die betroffen ist. Ist Ersteres der Fall, kann die mögliche Vergiftung auch von zu Hause kommen. Sind mehrere Personen betroffen, ist es wichtig, aufzunehmen, was die Leute gegessen und getrunken haben oder ob ihnen etwas Sonderbares aufgefallen ist. Zenhäusern sagt: «Je mehr Informationen wir bei der Erfassung erhalten, desto besser ist es.»

Danach erfolgt die Anamnese: Die Betroffenen werden systematisch befragt. Hauptsymptome, Inkubationszeit, die Anzahl der Betroffenen und weitere Fragen, ob etwa ein Arzt oder Spital konsultiert wurde, ob Stuhl- oder andere Proben bereits vorhanden sind. Zenhäusern sagt: «Wir suchen nach dem Abschluss- und Eingrenzungsprinzip nach Gemeinsamkeiten unter den Betroffenen. Haben zum Beispiel alle dasselbe Gericht konsumiert, haben wir einen möglichen Match.»

Die möglichen Symptome einer Lebensmittelvergiftung sind zahlreich. Von Fieber bis Durchfall und von Juckreiz bis Erbrechen ist alles möglich. Genauso zahlreich sind die möglichen Ursachen. Am bekanntesten sind Salmonellen.

Danach steht die Inspektion vor Ort an. Die Kontrolleure untersuchen die Produkte, die Prozesse der Herstellung von Lebensmitteln, die Hygiene, Selbstkontrollkonzepte und räumlich betriebliche Geräte. Proben der von den betroffenen Personen konsumierten Lebensmittel werden genommen und innerhalb von 48 Stunden vom Kantonslabor analysiert. Gleichzeitig kann eine Wasserprobe erhoben werden, denn die Vergiftung könnte auch vom Trinkwasser herrühren.

«Erst nach Inspektion und Analyse haben wir ein Bild von der Gesamtsituation», so Zenhäusern. Oft ist es aber schwierig, einen Verdachtsfall eindeutig einem Lebensmittel zuzuweisen zu können. Zudem sei es möglich, dass der Betrieb die Lebensmittel bis zur Kontrolle bereits verbraucht oder entsorgt hat.

## Seltene Schliessungen

Inspektionen erfolgen stets ohne Anmeldung. Mängel werden erhoben und befristete Massnahmen verfügt. Möglich sind auch Beanstandungen und Strafanzeigen. Bei Beanstandungen erfolgen regelmässig Nachkontrollen. Ist der Betrieb einwandfrei und sauber, ist die Inspektion konform und somit nicht beanstandet.

Auch eine Betriebschliessung ist möglich. Zenhäusern sagt: «Nach dem Lebensmittelgesetz können wir, wenn die Verhältnisse vor Ort die öffentliche Gesundheit in unmittelbarem und erheblichem Mass gefährden, den Betrieb schliessen.» Die Anzahl der schwerwiegenden Mängel ist ausschlaggebend.

Verdachtsfälle von Lebensmittelvergiftungen einer ganzen Gruppe gebe es im Wallis drei bis sechs Mal pro Jahr, so Zenhäusern. Meldungen betreffend Einzelpersonen sind weitaus häufiger.

Im Wallis erfolgten im vergangenen Jahr vier temporäre Schliessungen, in den beiden Jahren davor jeweils acht. Auf alle Gastrobetriebe kantonsweit machen diese sehr wenig aus und bilden eine rare Ausnahme. Zenhäusern sagt: «Es gibt sehr viele gute Betriebe, die sich an die Vorschriften halten. Die grosse Mehrheit von ihnen macht das sehr gut.»

## Kurz und kompakt

### Falsche Handwerker sind im Wallis unterwegs

Wallis Die Kantonspolizei warnt vor Handwerkern, die unangemeldet an der Haustüre klingeln und Dachreinigungen, Maler- oder Messerschleifarbeiten anbieten. Die Qualität der Arbeiten liesse oft zu wünschen übrig und die Preise seien unverhältnismässig hoch, heisst es in einer Mitteilung. Im letzten Jahr habe eine 80-jährige Walliserin mehrere Zehntausend Franken für Arbeiten bezahlt, welche ursprünglich unter 10'000 Franken offeriert worden seien. Laut der Kantonspolizei benutzen die Handwerker teils Fahrzeuge mit Schweizer oder Walliser Kontrollschildern. Zudem legten sie Visitenkarten vor, um damit Vertrauen zu gewinnen. Oft handle es sich jedoch nicht um ausgebildete Berufsleute. Zudem besässen die Handwerker in der Regel keine Arbeitsbewilligung, warnt die Kantonspolizei. (wb)

### Fühlen sich die Senioren in Sitten wohl?

Sitten Welche Bedürfnisse haben die in der Kantonshauptstadt lebenden Senioren? Die Stadt Sitten und Pro Senectute Valais-Wallis wollten das genauer wissen und befragten in den Jahren 2020 und 2021 über 1500 Senioren. Am Dienstag präsentierten sie die Ergebnisse ihrer Umfrage. Das Fazit: Insgesamt geht es den Senioren in Sitten gut. Doch die Umfrage zeigt auch Handlungsbedarf zugunsten der älteren Bevölkerungsgruppe auf. Demnach wünschen sich viele Senioren gezielte Informationen, die sie betreffen. Dazu zählen etwa die Suche nach geeigneten Wohnungen, Sozialleistungen, Hilfe für das tägliche Leben oder Aktivitäten für Senioren. Die bestehenden Leistungen werden laut der Stadt Sitten und Pro Senectute Valais-Wallis nicht richtig wahrgenommen. Eine spezielle Broschüre, die all diese Informationen zusammenfasse, sei deshalb soeben herausgegeben und an die über 65-jährigen Personen verteilt worden. Die Senioren wünschen sich zudem eine bessere Berücksichtigung ihrer Bedürfnisse bei der Gestaltung öffentlicher Einrichtungen. In Sitten ist heute eine von fünf Personen über 65 Jahre alt. (wb)

### E-Trottnetts: Was ist erlaubt und was nicht?

Wallis Die Kantonspolizei führt von März bis April eine Präventionskampagne für die Nutzer von E-Trottnetts durch. Grund: Immer mehr der elektronisch betriebenen Fahrzeuge sind auf den Strassen unterwegs und die Anzahl der Unfälle steigt. Die Kantonspolizei ruft beispielsweise in Erinnerung, dass für die Nutzung von E-Trottnetts ein Mindestalter von 14 Jahren gilt. 14- bis 16-Jährige müssen in Besitz des Führerausweises der Kategorie M sein. Ab 16 Jahren ist kein Ausweis erforderlich. Das Licht müsse bei Dunkelheit sowie während des Tages angeschaltet sein. Zudem müssten E-Trottnetts auf der Strasse verkehren. Das Trottoir gehöre den Fussgängern. Die maximale Geschwindigkeit betrage 20 km/h. (wb)

«Nach dem Lebensmittelgesetz können wir bei Gefährdung der öffentlichen Gesundheit den Betrieb schliessen.»

Thomas Zenhäusern  
Leiter Lebensmittelinspektorat