

# 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 erliden, 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.



