

8.10 Hygienische und milchhygienische Aspekte

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wandte man in der Forschung auch der bakteriologischen Untersuchung von Milch und Milchprodukten verstärkte Aufmerksamkeit zu.

1925 in Deutschland durchgeführte Erhebungen ergaben bei der Auswertung von 506 Milchproben 10 % als tuberkelbazillenhaltig. Der Rahm enthielt in 6 %, Butter in 3 %, Margarine in 4 %, Käse in 15 % und Kefir in 50 % der untersuchten Proben bovine Tuberkuloseerreger (Klimmer, 1937).

In unveränderter Milch, wenn sie einige Zeit gestanden hatte, befanden sich 60 % aller vorhandenen Bazillen im Rahm. Beim Zentrifugieren sammelten sie sich in der Sahne und im Zentrifugenschlamm in noch höherer Konzentration an. Säuerung (Buttermilch, saure Milch, Molke und Gärungen) führten ebenfalls nicht zur Abtötung der Erreger. In saurer Molke sind nach sechs Tagen noch virulente Erreger gefunden worden; in Quark, saurer Milch, Joghurt, Kefir und Buttermilch, die aus tuberkelhaltiger Milch hergestellt worden waren, fand man diese noch nach 15-18 Tagen. Landkäse enthielt bei Untersuchungen in 3 % der Proben, Sahnekäse in 14 % der Proben Tuberkelbazillen, die sich erst nach 39 Tagen Lagerung im Meerschweinchenversuch als nicht mehr virulent erwiesen. Der Zusatz chemischer Stoffe wie Borsäure, Wasserstoffperoxid, Formalin oder Antiform bewirkte ebenfalls keine Vernichtung der Erreger (Jensen und Bergmann, 1923).

Ohne die Aufklärung der Bevölkerung über Herkunft und Ansteckungswege dieser Seuche war der Kampf gegen die Tuberkulose beim Menschen und beim Rind aussichtslos. Es musste ein verändertes Verhalten in hygienischen Belangen sowohl bei der Produktion von Milch und Milcherzeugnissen als auch im täglichen Umgang erreicht werden. Um das bisher gängige „Umherspucken“ von oftmals tuberkulösen Auswurf zu verhindern wurden auf amtliche Anweisung hin Spuckverbotstafeln in öffentlichen Gebäuden und Verkehrsbetrieben und Spucknäpfe aufgestellt. Schilder mit der Aufschrift „Huste oder niese anderen Leuten nicht ins Gesicht“ oder „Ausspucken verboten“ wiesen auf die Gefährlichkeit des menschlichen Auswurfs und die Gefahr der Tröpfcheninfektion hin.

Es kam zur Bildung von Tuberkulosefürsorgestellen und -vereinen. Diese führten sowohl in den Städten als auch auf dem Lande Veranstaltungen durch, auf denen die Ursachen, Prophylaxe und Bekämpfung der Krankheit vermittelt wurden.

Lichtbildervorträge und Plakate wurden staatlicherseits unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Ab 1920 ging aufgrund vielfältiger Bemühungen die bis dahin steigende Tendenz der Tuberkulosesterblichkeit beim Menschen wieder zurück. Es starben in den beginnenden 20er Jahren in den Städten Preußens pro 10 000 Einwohner allerdings immer noch 269 an Tuberkulose (Winkle, 1997).

Da mittlerweile durch wissenschaftliche Untersuchungen die Gefährdung des Menschen durch mit Tuberkelbazillen infizierte Milch und Milchprodukte nachgewiesen war, reagierten die Gesetzgeber mit dem Erlass von Bestimmungen zum Schutz vor dem Gebrauch solcher Nahrungsmittel.



Abb.13 Bildertafeln aus den 30er Jahren
„Das große Sterben - Seuchen machen Geschichte“
Deutsches Hygienemuseum Dresden (1995)