

Kurse in Lebensmittelhygiene, um Magen-Darmerkrankungen vorzubeugen

DER GENERALSEKRETÄR der königlichen Gesundheitsorganisation "Royal Society of Health", Mr. David Goad, befand sich kürzlich auf einem 16-tägigen Besuch in Kenia, um die ersten Zertifikate zu verteilen an Kandidaten, die erfolgreich die von dieser international anerkannten Gesellschaft durchgeführten Prüfungen bestanden haben.

Rund 400 Kandidaten haben einen Kurs von MESH (Meetings for the Environment, Safety and Health) nach den Richtlinien der "Royal Society of Health" erfolgreich abgeschlossen.

Es war die erste Reaktion aus Kenia auf einen Bericht der Weltgesundheitsorganisation (WHO), aus dem hervorgeht, daß trotz aller Fortschritte in moderner Technologie und der Bemühungen, saubere Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen, durch Lebensmittel übertragene Erkrankungen in Industrie- und Entwicklungsländern immer noch ein großes Gesundheitsproblem darstellen.

Jedes Jahr erhält WHO Berichte über Hunderttausende von Krankheitsfällen, die durch unsaubere Lebensmittel verur-

sacht wurden. Die Statistik zeigt, daß diese Krankheitsfälle in den letzten Jahren drastisch zugenommen haben. WHO schätzt, daß von rund 2600 Millionen Leuten, die jedes Jahr auf Geschäfts- oder Vergnügungsreisen unterwegs sind, zwischen 20 und 50 Prozent an Durchfall erkranken, was in den

meisten Fällen auf mikrobiologisch verseuchte Lebensmittel oder Trinkwasser zurückzuführen ist.

Mr. Goad besuchte in Kenia viele Hotels, Restaurants und Lebensmittelproduzenten. Viele ihrer Angestellten haben bereits teilgenommen an einem der Lebensmittelhygienekurse von MESH - die einzige von der "Royal Society of Health" zur Durchführung dieser Kurse in Ostafrika lizenzierte Firma.

BARKELLNER
Der Indian Ocean Beach Club in Diani war das erste Hotel in Kenia, das von dem Hygienekurs Gebrauch machte. Mr. Goad überreichte den 30 Kandidaten nicht nur ein Zertifikat, sondern auch ein Handbuch auf Englisch und Swahili, in dem sie jederzeit die wichtigsten Regeln nachlesen können.

Unter den Kursteilnehmern waren außer Köchen und Küchenhilfen auch Restaurant- und Barkellner sowie Personal von der Hauswirtschaftsabteilung, das für die Minibars in den Zimmern zuständig ist.

An 13 Angestellten von der Shimba Lodge (zu Block Hotels gehörend wie auch der Indian Ocean Beach Club) wurden auch Zertifikate und Handbücher überreicht.

Wenn der Standard in den Lebensmittelhygiene eingehoben wird, kann sich das nur günstig auf den Tourismus auswirken.

Wie Mr. Goad bemerkte, ist das kenianische Gesundheitsministerium an weiteren Besprechungen interessiert, um die hygienischen Probleme im öffentlichen Sektor - Krankenhäuser, Schulen, Gefängnisse - zu diskutieren.

Die meisten Reiseveranstalter haben eine Kopie des "Carterwright Report" erhalten, aus dem hervorgeht, daß zwischen 40-50 Prozent der Touristen, die Urlaub in Kenia verbringen, an irgendeiner Reisekrankheit wie Durchfall oder Magenverstimmung leiden, was als eine Art von Lebensmittelvergiftung bezeichnet werden kann.

HÄNDEWASCHEN
"Ob das vom Wasser oder von Lebensmitteln herrührt, ist nicht klar, aber wir betrachten jedenfalls Wasser auch als Nahrung," erklärte Mr. Goad.

Erschreckend hoch ist die Zahl der gemeldeten Erkrankungen an Lebensmittelvergiftung; darüber hinaus gibt es noch die vielen Fälle, die gar nicht bekannt werden.

Die meisten könnten vermieden werden, wenn die Leute die persönliche Hygiene mehr beachten würden wie Händewaschen, bevor sie Lebensmittel anfassen.

Man sollte auch nicht die gleichen Messer benutzen zum Schneiden von gekochtem Fleisch und rohem Fleisch.



DER GENERALSEKRETÄR der "Royal Society of Health", David Goad, überreichte Mark Holden, dem General Manager des Indian Ocean Beach Clubs (IOBC), ein Wappenschild der "Royal Society of Health", nachdem er 30 Angestellten des IOBC und 13 Angestellten der Shimba Lodge (beide unter dem Management von Block Hotels) Zertifikate über ihre erfolgreiche Teilnahme an einem Lebensmittelhygienekurs verteilt hatte. Rechts Roger G. Lane, Managing Director von MESH Kenya Ltd., welche Firma die Kurse in Ostafrika durchführt.

SPEZIALITÄTEN AUS SANSIBAR IM SHEHNAI RESTAURANT

DREI JAHRE hintereinander hat das Shehnaï Restaurant in Mombasa eine Spezialitäten-woche durchgeführt mit köstlichen Gerichten aus Sansibar in den gemütlichen

Deutsche Hilfe für Lamu

DER DEUTSCHE Botschafter in Kenia, Herr Bernd Mützelburg, und der Direktor der Nationalmuseen von Kenia, Dr. Mohamed Ishakia, haben ein Abkommen unterzeichnet, wonach Deutschland rund DM 61.000 (K.Shs 2,75 Millionen) zur Verfügung stellen wird für die Restaurierung des "Swahili House" - auch Denhardt Haus genannt - das sich im historischen Zentrum von Lamu befindet.

Anfangs des 19. Jahrhunderts erbaut, diente das Gebäude vom 22. November 1888 bis zum 31. März 1891 als deutsches Postamt, um die Verbindung zwischen Deutschland und der kleinen deutschen Siedergemeinde im Tana River Delta und in Lamu zu verbessern.

Das Haus wurde 1995 von der UNESCO als historisches Denkmal erklärt. Nach einer vom Stadtplanungsamt von Lamu durchgeführten Studie befanden die Nationalmuseen von Kenia, daß das Swahili House sich in einem befalligen Zustand befindet und dringend der Renovierung bedarf.

Die finanziellen Mittel zu seiner Restaurierung sind ein Geschenk des deutschen Außenministeriums im Rahmen des Budgets für "Erhaltungen zur Erhaltung des kulturellen Erbes".

Räumen im 1. Stock, die zu diesem Anlaß entsprechend dekoriert waren.

Die Gäste wurden mit einem Geschenk empfangen, den Herren wurde eine gestickte Kopfbedeckung (Kofia) überreicht und den Damen ein Sträußchen aus süßduftendem Jasminblüten, das sie sich ins Haar stecken konnten.

Die Treppe war dekoriert mit "Triumphbogen" aus Bananenblättern und Bougainvilleas in verschiedenen leuchtenden Farben.

Ethnisch gekleidet in weiße Khanzus und Kofias waren auch Restaurant Manager Mehboob Harunani und Oberkellner Juma Hamisi. Letzterer wurde für solche Sansibar-Festivals speziell ausgebildet.

Das Sansibar-Festival erfolgte anläßlich der Welt-Tourismuswoche und wurde nicht nur von Touristen aus Übersee, sondern auch von vielen einheimischen Stammgästen besucht, die gerne diese Gelegenheit benutzten, in stimmungsvoller, komfortabler Umgebung die würzige Küche von Sansibar zu genießen.

Das Shehnaï Restaurant hat einen hervorragenden Ruf für diese regionale Küche und war verantwortlich für die Verpflegung am Sansibar-Abend, der für 500 Personen im Rahmen der 400-Jahrfeier des Fort Jesus im April dieses Jahres in der historischen

portugiesischen Festung organisiert wurde.

Das Restaurant hat auch einen Party Service und offeriert unter anderem Spezialitäten aus Sansibar und Mogulen-Gerichte.

Für die touristische Hochsaison werden Sansibar-Abende geplant.

Während der Welt-Tourismuswoche wurde den Gästen zuerst

Spezialbericht von NETA PEAL

ein Aperitif - eine gekühlte Madeira (grüne Kokosnuss) - als Willkommensdrink offeriert. Das Diner begann und endete mit etwas Süßem, mit knusprigen Kaimati (Sirupkugeln) und Haiwa zum schwarzen arabischen Kaffee.

Viele der Speisen werden in Kokosmilch gekocht und raffiniert gewürzt, vor allem Muhogo und Süßkartoffeln, die bestens passen zu Mchuzi ya Kuku (Huhn) und Samaki wa Kupaka (gebratener Kokos-Fisch). Es gab auch köstliches Biryani ya Mbuzi (Ziegencurry mit Reis).

Das 4-Sterne Shehnaï Restaurant war das erste Tandoori-Restaurant in Mombasa, wo in einem traditionellen Tandoori-Tonofen gekocht wird.



KÖSTLICHE Spezialitäten aus Sansibar gab es im Shehnaï Restaurant in Mombasa anläßlich der Welt-Tourismuswoche, die nicht nur von Touristen aus Übersee, sondern auch von lokalen Stammgästen besucht wurde. Den Herren wurde eine gestickte Kopfbedeckung (Kofia) überreicht und den Damen ein Büüanssträußchen aus süßduftendem Jasmin, das sie sich ins Haar stecken konnten. Rechts Mehboob Harunani, Manager.

GEMSTONES LAPIDARY LTD
Motor Mark Building, Moi Avenue
Telephone 221 174, Mombasa.
For Fine-Cut Gemstones:-
Ruby, Tsavorite, Tanzanite, Aquamarine
and 18K Gemstone Jewellery

NOMAD
BEACH BAR & RESTAURANT
Curry & All that Jazz...
SUNDAY LUNCH WITH "TAKE FIVE BAND"
* BEACH BANDAS
* THE BEACH BAR
TEL: DIANI 2155

an exciting new holiday experience
SHASHA CAMP - VOI
Dinner Bed/ Breakfast - K.Shs 1.060/-
For Reservations - Please contact
Shasha Camp P.O. Box 411 Voi or
Telephone: 0147 - 2039/ 2023

FUJI * KODAK * AGFA
Für alle Ihre Farbbilder und Negative machen Sie Gebrauch von der neuesten FUJI-Technologie
KONTAKTIEREN SIE REAZ ALIBHAI
TEL: 319589/319767 MOMBASA
Oder besuchen Sie das neue FUJI Laboratorium zur Entwicklung von Farbfilmern neben COASTWEEK, 1. Etage über der Grindlays Bank, Ecke Digostraße, Mombasa.

Visit **BAMBURI QUARRY NATURE TRAIL**
A man made Eden
open daily 9.00 a.m. - 5.00 p.m.

Classified Ads.?
TELEPHONE MOMBASA 313767