



Salmonellose

(nicht Typhus und Paratyphus)

Salmonellen sind weltweit vorkommende Bakterien. *S. enteritidis* spielt als häufiger Verursacher von infektiösen Magen-Darm-Erkrankungen (**infektiöse Gastroenteritis**) eine bedeutende Rolle (**Salmonellose** oder **Salmonellen-Enteritis**).

S. typhi bzw. *paratyphi* sind Erreger des Typhus bzw. Paratyphus. Auf diese schwerwiegenden, fieberhaften Erkrankungen mit Darmbeteiligung, die in warmen Ländern mit schlechten Lebens- und Hygienebedingungen vorkommen und die als Reiseerkrankung Bedeutung haben, wird im Weiteren nicht eingegangen.

Dieses Informationsblatt befasst sich ausschließlich mit der Salmonellen-Enteritis.

Wie kommt es zu der Infektion?

Salmonellen stammen zumeist von Geflügel, Rindern und Schweinen, wobei diese Tiere in den seltensten Fällen selbst erkrankt sind. Der Mensch infiziert sich über den Verzehr mit Salmonellen verunreinigter Lebensmittel tierischen Ursprungs (**Lebensmittelvergiftung**): Rohes bzw. unzureichend erhitztes **Fleisch** (Schlachtgeflügel, Hackfleisch, Rohwurstsorten, besonders frische Mettwurst, Fleischsalate), Eier und Speisen, die **Rohei** enthalten (Eischäume, Cremes, Konditoreiware, Mayonnaise, Speiseeis).

Eine Infektion über direkten Kontakt mit infizierten Tieren ist sehr selten, die Übertragung von Mensch zu Mensch auf besondere Einzelfälle beschränkt.

Salmonellen wachsen im Temperaturbereich von 10-47°C, in einigen Fällen bereits ab 6-8°C. In der Umwelt und in oder auf verschiedenen Lebensmitteln sind sie bis zu mehrere Monate überlebensfähig.

Krankheitszeichen / Krankheitsverlauf

Typische Krankheitszeichen (Symptome) einer Salmonellose sind plötzlich auftretende, häufig krampfartige **Bauchschmerzen** und **wässriger Durchfall**, teilweise auch Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen.

Das zeitliche Intervall bis zum Auftreten der Beschwerden (Inkubationszeit) beträgt 6-72 Stunden, max. 7 Tage und ist abhängig von der aufgenommenen Erregermenge. Abwehrgeschwächte Menschen (Säuglinge, Kleinkinder, alte Menschen) sind besonders gefährdet. Erkrankte gelten, solange sie Salmonellen mit dem Stuhl ausscheiden (Erwachsene ca 4 Wochen, kleine Kinder und alte Menschen auch länger), als infektiös.

Vorbeugende Maßnahmen

- Grundlagen der Hygiene beachten (s. hierzu auch Textkasten rechts)
- Lebensmittel möglichst umgehend in Kühl- oder Gefrierschrank lagern (Kühlkette erhalten)
- Rohes Fleisch und Geflügel immer getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren und zubereiten. Bei Zubereitung benutzte Flächen, Bestecke und Geräte reinigen
- Vorsicht bei roher Milch / Rohmilch-Produkten / Rohei-Produkten
- Eingefrorene Nahrungsmittel langsam im Kühlschrank oder schnell im Mikrowellenherd und nicht bei Raumtemperatur auftauen
- Beim Kochen in der Mikrowelle sind genügend lange Garzeiten zu wählen, damit die Speisen auch im Inneren ausreichend erhitzt werden (>70° C)
- Kein Wasser trinken, welches nicht ausdrücklich als Trinkwasser ausgewiesen ist

Maßnahmen bei Salmonellose

Hygiene im privaten Umfeld

- **Gründliches Händewaschen** nach dem Toilettenbesuch, vor dem Essen. Kinder sollten dabei bedarfsgerecht angeleitet und unterstützt werden. Bevorzugte Verwendung von **Flüssigseife** und getrennten Handtüchern.
- Regelmäßig **gründliche Reinigung** der **Handkontaktflächen** (Türklinken, Handläufe) und des **Sanitärbereiches** mit üblichen Reinigungsmitteln
- Ggf. Verwendung geeigneter Desinfektionsmittel für Hände oder kleinere Flächen nach ärztlicher Beratung bzw. Beratung durch das Gesundheitsamt
- Keine Zubereitung von Mahlzeiten für andere während der Erkrankungsphase
- Nach Möglichkeit Nutzung einer separaten Toilette

Betreuungsverbote für Gemeinschaftseinrichtungen (§ 34 IfSG)

- Für Kinder **bis zum 6. Lebensjahr** gilt ein **Besuchsverbot** für Gemeinschaftseinrichtungen nach § 33 IfSG (Kita, Schule, Hort etc.)
- Eltern sind verpflichtet, die Gemeinschaftseinrichtung zu informieren, wenn ihr Kind an Salmonellose erkrankt ist.
- Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen **Mitteilung an das Gesundheitsamt** verpflichtet
- Wiedenzulassung ist 48 h nach Abklingen der Symptome möglich. Ein ärztliches Attest ist nicht erforderlich

Lebensmittelbereich / Gastronomie

- Für Personen, die den Bestimmungen von §§ 42 / 43 IfSG unterliegen, gilt ein **Tätigkeitsverbot**.
- Sie dürfen Tätigkeiten nach § 42 IfSG erst wieder aufnehmen, wenn die Symptome der Salmonellose abgeklungen sind und 2 negative Stuhlproben im Abstand von 1-2 Tagen vorliegen.
- Siehe auch Infoblatt „Belehrung nach IfSG für Beschäftigte im Lebensmittelbereich“