



Kreisausschuss

Fachbereich Gesundheitsamt

Lebensmittelvergiftungen

Stand September 2012

Lebensmittelvergiftungen entstehen nach Verzehr mit Krankheitserregern belasteter (kontaminierter) Nahrungsmittel und / oder deren hygienisch unzureichende Zubereitung. Verursacher sind **Bakterien** (z.B. Salmonellen, Campylobacter, Yersinien), **Viren** (z.B. Rota-, Norovirus) und Parasiten (bedeutsam im Rahmen der Reisemedizin), die beim Menschen zu einer infektiösen Magen-Darm-Erkrankung (**infektiöse Gastroenteritis**) führen. Erkrankte und Kontaktpersonen sollen die unten genannten Empfehlungen berücksichtigen, um einer Weiterverbreitung der Infektion vorzubeugen

Krankheitszeichen / Krankheitsverlauf

Typische Krankheitszeichen (Symptome) einer Lebensmittel-Infektion sind plötzlich auftretende, häufig krampfartige **Bauchschmerzen**, wässriger (teilweise schleimiger, auch blutiger) **Durchfall** und **Erbrechen**. Fieber ist nicht regelmäßig nachweisbar, Allgemeinsymptome sind möglich. Das zeitliche Intervall bis zum Auftreten der Beschwerden (Inkubationszeit) beträgt Stunden bis Tage. Zu beachten ist, dass die Erreger über Wochen weiter im Stuhl ausgeschieden werden können. Dies ist bei den Hygienemaßnahmen zu beachten (s. Textkasten rechts).

Vorbeugende Maßnahmen

- **Gründliches Waschen der Hände** mit Seife unter fließendem Wasser vor jeder Küchenarbeit, nach jedem Toilettenbesuch und vor dem Essen. In Gemeinschaftseinrichtungen (z.B. Kindergarten) personenbezogene Benutzung von Handtüchern, alternativ Einmalhandtücher
- Eiweiß- und wasserreiche Lebensmittel und Speisen entweder heiß (>70°C) oder kalt (unter 6°C) aufbewahren, wenn sie nicht sofort verzehrt werden
- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier und Eiprodukte (Eischaum, Creme, Mayonnaisen und Speiseeis) umgehend nach dem Einkauf bzw. der Zubereitung getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank zu lagern (**Kühlkette** erhalten). Nach Zubereitung benutzte Flächen, Bestecke und Geräte reinigen
- Verzicht auf den Verzehr roher Lebensmittel tierischer Herkunft (gilt insbesondere für abwehrgeschwächte Menschen, Säuglinge und Kleinkinder). Gemüse und Obst vor dem Verzehr gründlich waschen.
- Eingefrorene Nahrungsmittel langsam im Kühlschrank oder schnell im Mikrowellenherd und **nicht bei Raumtemperatur auftauen**
- Abkochen roher Milch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird
- **Auftau-Wasser** von gefrorenem Fleisch und Geflügel getrennt auffangen und am besten in der Toilette entsorgen. Alle Flächen und Gegenstände (z.B. Besteck, Küchenmaschinen), die mit dem Auftau-Wasser in Berührung kommen, gründlich mit (fließendem) heißem Wasser reinigen
- **Hinreichend lange Garzeiten** beim Kochen in der Mikrowelle beachten, damit die Speisen auch im Inneren ausreichend erhitzt werden (>70°C)
- Vorsicht beim Verzehr von Lebensmitteln und Getränken bei **Reisen** in Länder mit schlechten sozialen und hygienischen Bedingungen. Trinkwasser ggf. abkochen, nur original verschlossene Getränkeflaschen kaufen, Eiswürfel, ungeschältes Obst, rohes Gemüse meiden. **Schutzimpfungen** wahrnehmen
- Kein Wasser trinken, welches nicht ausdrücklich als Trinkwasser ausgewiesen ist

Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben: 06421/405-40

Maßnahmen bei Lebensmittelvergiftungen

Hygienemaßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung

- **Gründliches Händewaschen** zwingend (s. Textkasten links „Vorbeugende Maßnahmen“), **Desinfektion** ratsam. **Flüssigseife** und Handtuch getrennt für den Erkrankten bereitstellen, ggf. Einmal-Handtücher
- **Reinigung der Toilette** mit Sanitärreiniger nach jeder Benutzung durch den Erkrankten / Ausscheider.
- **Konsequente Küchenhygiene**
- Textilien mit **Kochwaschgang, mind. jedoch bei 60°** in der **Maschine** waschen
- Zusätzlich **fortlaufende Flächen-desinfektion** (z.B. Türklinken) bei bestimmten Erkrankungen

Information der Gemeinschaftseinrichtung des Gesundheitsamtes / Besuchsverbot

- Nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind **Eltern** verpflichtet, die Lebensmittelinfektion ihres Kindes der Gemeinschaftseinrichtung zu melden. Ziel ist, geeignete Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Infektion und zum Schutz anderer Kinder einleiten zu können
- Für **Kinder bis zum 6. Lebensjahr** gilt ein **Besuchsverbot für Gemeinschaftseinrichtungen**. In der Regel Wiederzulassung bei geformten Stuhl möglich. **Tätigkeitsverbote** in Gemeinschaftseinrichtungen gelten nur für bestimmte, seltene Erkrankungen für die dann auch ein ärztliches Attest vor Wiederzulassung erforderlich ist
- Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen **namentlichen Meldung** an das **Gesundheitsamt** verpflichtet

Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich

- Für gewerblich im Lebensmittelbereich beschäftigte Personen gilt im Fall einer Durchfallerkrankung und bei bestimmten Erkrankungen auch für Ausscheider von Krankheitserregern ein **Tätigkeitsverbot** (IfSG §42, s. hierzu Infoblatt „Für Beschäftigte im Lebensmittelbereich“)
- Die Wiederaufnahme der Tätigkeit nach Genesung erfordert bei bestimmten Erregern den Nachweis dreier negativer (d.h. Erregerfreien) Stuhlproben. Und ein **Ärztliches Attest**