



Salmonellen

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 Merkblatt 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, nicht bzw. unzureichend erhitztes **Fleisch** (Schlachtgeflügel, Hackfleisch, Rohwurstsorten, besonders frische Mettwurst, Fleischsalate), Eier und Speisen, die **Rohei** enthalten (Eischäume, Cremes, Konditoreiware, Mayonnaise, Speiseeis, Eipulver).

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 mehreren Monaten 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 5–72 Stunden, max. 7 Tage und ist abhängig von der aufgenommenen Erregermenge. Abwehrschwäche Menschen (Säuglinge, Kleinkinder, alte Menschen) sind besonders gefährdet. Erkrankte gelten, solange sie Salmonellen mit dem Stuhl ausscheiden (im Mittel 3–6 Wochen, bei Säuglingen 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

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

Maßnahmen bei Salmonellen Erkrankung

Hygienemaßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung

- **Gründliches Händewaschen** nach dem Toilettenbesuch, vor dem Essen und vor der Zubereitung von Mahlzeiten zwingend, **Desinfektion** ratsam. **Flüssigseife** und Handtuch getrennt für den Erkrankten bereitstellen
- **Reinigung der Toilette** mit handelsüblichen Sanitärreinigern nach jeder Benutzung durch den Erkrankten/Ausscheider.
- Textilien mit **Kochwaschgang**, **mind. jedoch bei 60°** in der **Maschine** waschen

Information der Gemeinschaftseinrichtung/des Gesundheitsamtes/Besuchsverbot

- Nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind **Eltern** verpflichtet, die Salmonellose ihres Kindes der Gemeinschaftseinrichtung (z.B: Kindergarten) zu melden. Ziel ist, geeignete Maßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung der Infektion und zum Schutz der anderen Kinder einleiten zu können
- **Nur für Kinder bis zum 6. Lebensjahr** gilt ein **Besuchsverbot für Gemeinschaftseinrichtungen**. Die **Wiederzulassung** nach Genesung kann erfolgen, wenn wieder geformter Stuhl vorliegt. Ein ärztliches Attest ist nicht erforderlich
- Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen **namentlichen Meldung** an das **Gesundheitsamt** verpflichtet

Tätigkeitsverbote

s. Infoblatt „Belehrung für Beschäftigte im Lebensmittelbereich“