



Yersiniose

Das Bakterium *Yersinia enterocolitica* spielt als Verursacher von infektiösen Magen-Darm-Erkrankungen (**infektiöse Gastroenteritis**) eine Rolle (**Yersiniose**).

Wie kommt es zu der Infektion?

Infektionen sind zumeist Folge des Verzehrs mit Yersinien verunreinigter (kontaminierter) Lebensmittel (**Lebensmittelinfektion**). Hier ist vor allem der Verzehr von rohem, bzw. nicht ausreichend gegartem Schweinefleisch zu nennen. Auch nicht pasteurisierte Milch, verunreinigtes Wasser und pflanzliche Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden kommen als Infektionsquelle in Frage. Seltener stellt der direkte Kontakt zu infizierten Wild-, Haus- oder Nutztieren (insbes. Schwein, aber auch Hund und Katze) die Infektionsquelle dar. Yersinien können sich bei üblicher Kühllage vermehren und sich so ggf. in Lebensmitteln weiter anreichern.

Krankheitszeichen / Krankheitsverlauf

Krankheitszeichen (Symptome) einer Infektion mit *Yersinia enterocolitica* sind **Bauchschmerzen, wässriger oder schleimiger Durchfall** und **Fieber**. Die Symptome können 1-3 Wochen anhalten und können gelegentlich einer akuten Blinddarmentzündung ähneln.

Schwere fieberhafte Erkrankungen mit kompliziertem Verlauf (Entzündungen u. a. von Leber, Hirnhaut, Herzmuskel) sind möglich und betreffen vor allem abwehrgeschwächte Menschen.

Gelegentlich treten Folgeerkrankungen wie Gelenkentzündungen, Erythema nodosum oder Reizdarmsyndrom auf.

Das zeitliche Intervall bis zum Auftreten der Beschwerden (Inkubationszeit) beträgt 3-7 Tage, selten länger als 10 Tage. Erkrankte gelten, solange sie Yersinien mit dem Stuhl ausscheiden (2-3 Wochen, eine längere Ausscheidung ist möglich) als infektiös.

Vorbeugende Maßnahmen

- Grundlagen der Hygiene beachten (s. hierzu auch Textkasten rechts)
- Lebensmittel möglichst umgehend in den Kühl- oder Gefrierschrank verbringen (Kühlkette erhalten)
- Rohes Fleisch und Geflügel immer getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren und zubereiten. Bei Zubereitung benutzte Flächen, Bestecke und Geräte reinigen
- 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
- Gefährdete Personen wie Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere sowie alte und abwehrschwächte Menschen sollten generell auf den Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft, insbesondere rohes Schweinehackfleisch verzichten.

Maßnahmen bei Yersiniose

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 Yersiniose erkrankt ist.
- Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen namentlichen **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 Yersiniose gänzlich abgeklungen sind. Weiterhin sollte berücksichtigt werden, dass die Yersinien noch längere Zeit mit dem Stuhl ausgeschieden werden, so dass zumindest für die Dauer von 4 Wochen nach Genesung strikt auf die Einhaltung der Händehygiene unter Verwendung eines wirksamen Hände-Desinfektionsmittels zu achten ist.
- Siehe auch Infoblatt „Belehrung nach IfSG für Beschäftigte im Lebensmittelbereich“