



Merkblatt über Yersinien

Stand: Oktober 2019

Die Yersinien-Enteritis oder Yersiniose ist eine durch Yersinienbakterien hervorgerufene infektiöse Darmerkrankung.

Krankheitsbild

Krankheitserscheinungen wie Bauchschmerzen, Durchfall, Fieber und/oder Erbrechen treten in der Regel 2 – 10 Tage nach der Infektion auf.

Die Ausprägung der Symptomatik kann recht unterschiedlich sein. Kleinkinder leiden unter starkem Durchfall und Flüssigkeitsverlust. Schulkinder und Jugendliche können Fieber und Schmerzen im rechten Unterbauch haben. Die Beschwerden können auch einer Blinddarmentzündung ähneln. Bei Erwachsenen können Rachenentzündungen mit grippalen Symptomen vorkommen.

Bei Personen mit Grunderkrankungen können als Folge Entzündungen anderer Organe entstehen.

Über die Behandlung entscheidet Ihre Ärztin oder Ihr Arzt. Sie erfolgt meist symptomatisch, d.h. mit Bettruhe, Zufuhr von ausreichend Flüssigkeit und Mineralstoffen, leicht verdaulicher bekömmlicher Nahrung.

Infektionsquellen und –wege

Die Yersiniose wird überwiegend durch Lebensmittel übertragen.

Besonders häufig treten Infektionen nach Genuss kontaminierter tierischer Lebensmittel auf (z.B.: Rohmilch, rohes oder ungenügend gegartes Schweinefleisch). Aber auch verunreinigtes Wasser, Salat und andere pflanzliche Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden, können eine Erkrankung verursachen.

Zudem können die Krankheitserreger über infizierte Arbeitsflächen, Geräte (z.B. Küchenmesser, Schneidebrett) und die Hände verbreitet werden.

Eine besondere Eigenschaft von Yersinien ist, dass sie sich nicht nur im körperwarmen Milieu, sondern auch bei Kühlschranktemperaturen (4-8°C) vermehren können.

Maßnahmen zum Schutz vor Yersinien

Die Bakterien werden mit dem Stuhl ausgeschieden und können bei nicht ausreichender Händehygiene fäkal-oral übertragen werden (Kontaktinfektion). Daher sollte besonderer Wert auf die Einhaltung der **Händehygiene** gelegt werden, um die Übertragung auf andere zu verhindern:

- Wann?
Nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Wechseln von Windeln, vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen sowie nach jedem Kontakt mit Tieren
- Wie?
Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife waschen, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Abspülen und mit Einmal-Papier-Handtuch trocknen.

Besser:

Geben Sie ca. 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel (aus der Apotheke) in eine Hohlhand. Reiben Sie die Flüssigkeit mindestens 30 Sek. lang in die Haut, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen

- Erkrankte sollen keine Speisen für andere zubereiten.
- Tierische Lebensmittel vor dem Verzehr für mindestens zehn Minuten bei über 70° C erhitzen!
- Speisen nicht warm halten!
- Auf Küchenhygiene (Arbeitsflächen, Geräte und Zubehör) achten um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Auftauwasser von gefrorenem Fleisch, separat auffangen und sofort in den Abfluss schütten! Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, gründlich mit heißem Wasser reinigen! Hände waschen.
- Rohmilch auf keinen Fall Säuglingen, Kleinkindern, älteren und/oder immungeschwächten Personen geben, bzw. vorher abkochen!
- Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere sowie ältere und abwehrgeschwächte Menschen sollten generell auf den Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft, einschließlich rohem Schweinehackfleisch wie Mett oder Hackepeter, verzichten.

Empfehlungen und Regelungen

Gemeinschaftseinrichtungen

Kinder unter 6 Jahren, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, § 34 Abs. 1.

Nach Abklingen des Durchfalls können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden. Auf die Einhaltung der Hygienemaßnahmen ist weiterhin zu achten.

Lebensmittelbereich

Personen, die an Yersiniose erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in Küchen von Gaststätten und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, §§ 28/29 sowie § 42

Haben Sie noch Fragen – rufen Sie uns an:

06074 8180 637 -61, -62 und -65

Fachdienst Gefahrenabwehr- und Gesundheitszentrum

Gesundheitsaufsicht

Gottlieb-Daimler-Straße 10

63128 Dietzenbach