



Merkblatt über Salmonellen

Stand: Juli 2018

Die Salmonellen-Enteritis oder Salmonellose ist eine infektiöse Darmerkrankung, die durch zahlreiche verschiedene Salmonellen hervorgerufen werden kann. Insgesamt sind etwa 2.500 Subtypen (Serovare) bekannt.

Krankheitsbild

Krankheitserscheinungen wie Bauchkoliken, Durchfall, Fieber und/oder Erbrechen treten in der Regel Stunden bis drei Tage nach der Infektion auf.

Der Stuhl kann gelegentlich Blut- oder Schleimbeimengungen aufweisen.

Magen-Darm-Beschwerden können mehrere Tage anhalten.

Die Ausscheidung der Keime im Stuhl hört nach drei Tagen bis vier Wochen spontan auf.

Selten bleiben sie länger im Darm und damit im Stuhl nachweisbar.

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 Salmonellose ist eine klassische Lebensmittelinfektion.

Am häufigsten treten die Infektionen über nicht ausreichend erhitzte Eier bzw. eihaltige Speisen und Zubereitungen auf, insbesondere wenn diese Rohei enthalten (z.B. Kuchenteig, Eischäume, Cremes, Konditoreiwaren, Mayonnaise, Speiseeis).

Des Weiteren werden Salmonellen häufig über rohes Fleisch bzw. nicht oder nicht ausreichend erhitzte Fleischerzeugnisse (z.B. Schlachtgeflügel, Hackfleisch, Rohwurstsorten – besonders frische Mettwurst – sowie Fleischsalate) übertragen.

Auch andere Lebensmittel können durch Kontakt mit kontaminierten Oberflächen, Lebensmitteln oder Menschen ein Infektionsrisiko darstellen (sogenannte „Kreuzkontamination“).

Salmonellen vermehren sich bei Temperaturen von 10 – 47° C, durch Einfrieren werden sie nicht abgetötet.

Auch Heimtiere (z. B. Reptilien) kommen als Infektionsquelle in Betracht, insbesondere bei Säuglingen und Kleinkindern.

Eine direkte oder indirekte Übertragung von Mensch zu Mensch, vor allem unter hygienisch mangelhaften Bedingungen, ist möglich.

Maßnahmen zum Schutz vor Salmonellen

- Erkrankte sollen keine Speisen für andere zubereiten.
- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Meerestiere, Eier und Eierprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis nach dem Einkauf im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.
- Auftauwasser von gefrorenem Fleisch separat auffangen und sofort in den Ausguss schütten! Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, gründlich mit heißem Wasser reinigen. Hände waschen.
- Eine sichere Abtötung von Salmonellen wird bei Temperaturen von über 70°C für mindestens 10 Minuten erreicht.
- Beim Kochen in der Mikrowelle keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen müssen 70°C überschritten werden.
- Speisen nicht längerfristig unter 60°C warm halten!
- Warme Speisen sollen innerhalb von 2 Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.
- Bei vorgekochten Speisen muss die Abkühlzeit von 60°C auf 10°C kurz gehalten werden.
- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß

(über 70°C) oder kalt (unter 10°C) aufbewahrt werden.

- Instant-Säuglingsnahrung sollte mit mind. 70°C heißem Wasser zubereitet, dann zügig abgekühlt und möglichst umgehend verbraucht werden.
- Verwendung und häufiger Wechsel von Küchentüchern, die bei über 90°C gewaschen werden können.
- In Haushalten mit Kindern unter 2 Jahren sollten keine Reptilien gehalten werden.

Die Bakterien werden mit dem Stuhl ausgeschieden und können bei nicht ausreichender Händehygiene fäkal-oral übertragen werden (Kontaktinfektion). Daher ist besonderer Wert auf die Einhaltung der **Händehygiene** zu legen, 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 in die Haut, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Beachten Sie dabei die Einwirkzeiten nach Herstellerangaben.

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. Wegen der Möglichkeit der Mensch zu Mensch Übertragung ist weiterhin auf die Einhaltung der Hygienemaßnahmen zu achten.

Lebensmittelbereich

Personen, die an Salmonellose erkrankt sind, dessen verdächtig sind oder die Salmonellen ausscheiden, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in gewerblichen Küchen (z. B. Gaststätten) und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.

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

Die Tätigkeit darf erst nach Vorlage von drei Stuhlbefunden ohne Erregernachweis und mit dem Einverständnis des Gesundheitsamtes wieder aufgenommen werden.

Lebt in der häuslichen Gemeinschaft des Erkrankten jemand, der in einem Lebensmittelbetrieb tätig ist, muss diese Person dem Gesundheitsamt umgehend gemeldet werden. Bei diesen Personen übernimmt das Gesundheitsamt die entsprechenden Kontrollen.

Haben Sie noch Fragen – rufen Sie uns an:
06074 8180 637 -61, -62 und -65
Gefahrenabwehr- und Gesundheitszentrum
Gesundheitsaufsicht
Gottlieb-Daimler-Str. 10
63128 Dietzenbach