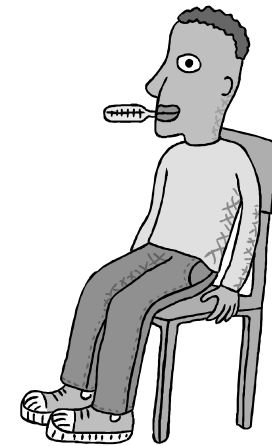


Ihr Gesundheitsamt informiert

Haben Sie weitere Fragen?

*Ihr Gesundheitsamt
steht Ihnen
für weitere Informationen
gern zur Verfügung:*

Salmonellen



**Informationen zur
Infektion
Erkrankung
Behandlung
Vermeidung**

Was sind Salmonellen ?

Salmonellen sind Bakterien, die es geschafft haben, sich hervorragend an unterschiedliche Lebensbedingungen anzupassen. Sie überleben in einer großen Temperaturspanne, lieben es feucht, können aber auch längere Zeit unbeschadet auf dem Trockenen sitzen. Selbst der Aufenthalt in der Tiefkühltruhe schadet ihnen nicht. Entsprechend zahlreich sind sie in unserer Umgebung anzutreffen.

Am besten vermehren können sie sich auf diversen Lebensmitteln. Ihre Vorliebe gilt dabei Eiprodukten und Geflügelfleisch.

Was können Salmonellen anrichten ?

In vielen Fällen gar nichts !

Wenn unser Körper Kontakt mit ihnen bekommt, merken wir oft nichts davon. Hin und wieder kommt es auch zu leichtem Durchfall, den man in der Regel nicht weiter ernst nimmt, weil er schnell wieder verschwindet.

Konnten sich die Salmonellen aber auf Lebensmitteln, möglichst noch bei Zimmertemperatur, gut vermehren, dann reicht ihre Menge aus, um ernste Beschwerden zu verursachen, dann kommt es zum Krankheitsbild der Salmonellose.

Wie häufig ist eine Erkrankung durch Salmonellen ?

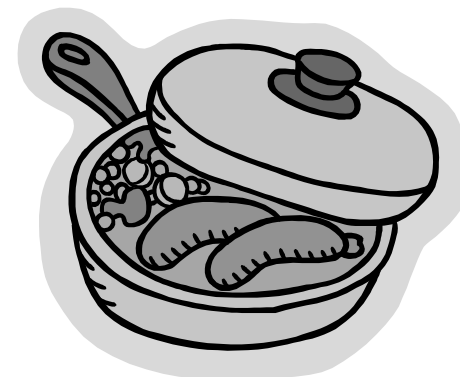
Weil sie sehr häufig sind, kommt es auch recht oft zu Infektionen. Man schätzt, dass jährlich ca. 1 Million

Jeder Betroffene wird dann zu einem Gespräch eingeladen, um die näheren Umstände der Infektion und erforderliche Maßnahmen zu besprechen.

Weil die Übertragung durch Lebensmittel so bedeutungsvoll ist, dürfen Ausscheider von Salmonellen nicht im Lebensmittelgewerbe tätig sein.

§ Hier gilt das Infektionsschutzgesetz!

Wer noch Bakterien ausscheidet, aber keinen Durchfall oder andere Beschwerden mehr hat, darf selbstverständlich an anderen Arbeitsplätzen weiter tätig sein. Das gilt auch für den Besuch von Kindergärten und Schulen. Symptomfreie Kinder müssen nicht zuhause bleiben.



Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen.

Deshalb:

Auftauwasser separat auffangen und sofort in den Ausguss schütten ! Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, und die Hände sofort danach gründlich unter fließendem Wasser reinigen.

Beim Kochen mit der Mikrowelle bitte keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt worden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70° C überschritten werden !

Instantprodukte bitte immer nur kurz vor dem Verzehr zubereiten.

Persönliche Hygiene bitte nicht vergessen :

Händewaschen nach der Toilette und vor der Speisenzubereitung!

Theoretisch ist jemand solange ansteckend, wie er mit dem Stuhl Salmonellen ausscheidet.

Weil eine Übertragung von Mensch zu Mensch aber höchst selten ist, sollten Desinfektionsmittel im privaten Haushalt nur in besonderen Fällen Anwendung finden. Das könnte der Fall sein, wenn z. B. Kleinkinder im Hause sind.

Bevor Sie in Eigenregie zu solchen Mitteln greifen, lassen Sie sich in Ihrem Gesundheitsamt beraten!

Damit Erkrankungen durch salmonellenverseuchte Lebensmittel schnell erkannt und die Ware umgehend vom Markt genommen werden kann, werden Erkrankungsfälle von den jeweiligen Hausärzten oder dem Labor automatisch dem Gesundheitsamt gemeldet.

Menschen in Deutschland vorübergehenden Durchfall und Übelkeit den Salmonellen zu verdanken haben.

Welche Symptome treten auf ?

Ca. 5 bis 72 Stunden (max. sieben Tage) nach "Genuss" verkeimter Lebensmittel, werden die Salmonellen in Magen und Darm aktiv: Sie reizen mit Giftstoffen die Schleimhäute. Das führt dann zu meist plötzlichen Leibschmerzen und Durchfällen (auch mal blutig), teilweise Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen. Die Symptome dauern in der Regel nur wenige Stunden oder Tage. Meist sind die Beschwerden eher leichter Natur. Die Menge der aufgenommenen Keime ist entscheidend. Schwere Verläufe sind selten. Sie betreffen meist Menschen mit anderen Vorerkrankungen oder sonstiger Abwehrschwäche. Wenn die Krankheit auch meist in wenigen Tagen vorübergeht, können die Salmonellen selbst sich noch längere Zeit unbemerkt im Darm aufhalten. Die Ausscheidung mit dem Stuhl dauert einige Wochen, in seltenen Fällen auch mal Monate.

Wie stellt der Arzt die Erkrankung fest ?

Beim Auftreten von hartnäckigem Durchfall erfolgt eine bakteriologische Stuhluntersuchung. Die Salmonellen findet man im Stuhl und verdächtigen Lebensmitteln und Speisen. Im Laboratorium wird nach der kulturellen Anzucht eine biochemische und serologische Identifizierung des Erregers vorgenommen. Nach ca. 1 Woche liegt das Ergebnis vor.

Muss eine Behandlung erfolgen ?

In der Regel ist eine antibakterielle Behandlung nicht erforderlich. Normalerweise gilt es, nur den Flüssigkeits- und Mineralstoffverlust auszugleichen. Antibiotika benötigen nur stark betroffene Patienten.

Wo lauert die Ansteckungsgefahr ?

Von praktischer Bedeutung sind nur Lebensmittel, auf oder in denen sich die Salmonellen durch unsachgemäße Lagerung oder Zubereitung gut vermehren konnten. In erster Linie geht es um Eier und Geflügel, aber auch um Fleischprodukte. Durch Berührung solcher Lebensmittel können die Erreger verschleppt werden und andere Lebensmittel, Gegenstände oder evtl. Personen damit behaftet werden. Durch direkten Kontakt mit salmonellenausscheidenden Tieren erfolgt selten bei Haustieren eine Übertragung auf den Menschen.

Eine direkte oder indirekte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich durch eine sogenannte Schmierinfektion. Dabei müssen Spuren von Stuhl über den Mund aufgenommen werden. Das passiert unter normalen hygienischen Verhältnissen nicht. Zum Glück können sich die Keime im Stuhl auch kaum vermehren, so dass die Aufnahme einer ansteckungsfähigen Dosis sehr selten ist. Bei Kleinkindern z. B. sollte man aber schon aufpassen.

Wie kann man die Erkrankung vermeiden ?

Salmonellen werden fast immer durch Lebensmittel übertragen, auf oder in denen sie sich vermehren konnten. Deshalb gilt :

Neben der Schaffung und Erhaltung der Voraussetzung für die Produktion von salmonellenfreien Lebensmitteln und der strikten Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Gewinnung, Be- und Verarbeitung, Lagerung, Transport und Verkauf von Lebensmitteln, insbesondere tierischen Ursprungs, sollte folgendes beachtet werden :

Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten sollen unterhalb 10° C, also im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das gilt ganz besonders für rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier und Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis.

Speisen dürfen nicht längere Zeit bei Zimmertemperatur stehen.

Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70° C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.

Bei vorgekochten Speisen bitte die Abkühlzeit zwischen 60° C und 10° C kurz halten, denn zwischen 10° C und 60° C vermehren sich Salmonellen am muntersten. Warme Speisen sollen innerhalb von zwei Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.