

SALMONELLEN

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Eine Salmonellen-Erkrankung ist eine typische Lebensmittelinfektion, die Durchfall verursacht. Die Erreger vermehren sich im Magen-Darm-Trakt von Menschen und Tieren. Auch in Deutschland kommen hin und wieder größere Ausbrüche vor.

Wie werden Salmonellen übertragen?

Über Nahrungsmittel

Am häufigsten gelangen die Erreger über Lebensmittel in den Verdauungstrakt des Menschen. Salmonellen kann man weder riechen noch schmecken. Sie können sich schnell auf ungekühlten Lebensmitteln vermehren. Die Bakterien gelangen unter Umständen auch durch schlechte Küchenhygiene ins Essen - zum Beispiel über verunreinigte Schneidebretter.

Lebensmittel, die häufiger mit Salmonellen belastet sind:

Rohe, bzw. nicht vollständig durchgegarnte Eier und Eiprodukte wie Mayonnaise, Cremes oder Salate auf Eierbasis oder roher Kuchenteig, Speiseeis, rohes Fleisch, rohes Hack bzw. Tatar, Rohwurstsorten wie Mett, Salami

Wichtig: Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Salmonellen besiedelt sein!

Von Mensch zu Mensch

Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion ebenfalls möglich, vor allem bei unzureichender Hygiene. Dabei werden die Bakterien aus dem Darm über kleinste Spuren von Stuhlresten von Erkrankten an den Händen weitergetragen. Von der Hand gelangen die Erreger in den Mund.

Durch direkten Tierkontakt

Ansteckungen über direkten Kontakt mit heimischen Tieren sind selten. Reptilien wie Schlangen, Bartagamen - eine Eidechsenart - oder Schildkröten scheiden hingegen öfter Salmonellen aus. Am ehesten stecken sich Tierbesitzer bei ihren Haustieren über den Tierkot an.

Auch mit Kot verschmutzte Flächen können eine Ansteckungsquelle sein.

Welche Krankheitszeichen haben Erkrankte?

Plötzlicher Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich auch Erbrechen sind gängige Symptome der Salmonellen-Erkrankung. Häufig tritt auch leichtes Fieber auf. Die Beschwerden halten dabei meist über mehrere Tage an und klingen dann von selbst ab.

In seltenen Fällen kann es auch zu schweren Krankheitsverläufen, wie beispielsweise einer Blutvergiftung, kommen.

Wann bricht die Krankheit aus und wie lange ist man ansteckend?

Nach der Ansteckung bricht die Erkrankung in der Regel nach 6 bis 72 Stunden aus, meistens nach 12 bis 36 Stunden. Auch nach dem Abklingen von Durchfall und Bauchschmerzen können Erwachsene noch bis zu 1 Monat ansteckend sein. Bei kleinen Kindern und sehr alten Menschen kann die Ausscheidung mehrere Wochen dauern, bei schweren Verläufen sogar bis zu einem halben Jahr oder länger.

Wer ist besonders gefährdet?

Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem sind besonders gefährdet. Bei ihnen kann es zu längeren und schwereren Krankheitsverläufen kommen. Durchfall und Erbrechen führen zum Verlust von Flüssigkeit und Salzen.

Säuglinge, alte und kranke Menschen reagieren darauf besonders empfindlich. Dieser Verlust kann bei schweren Verläufen zum Kreislaufkollaps oder Nierenversagen und sehr selten im schlimmsten Fall zum Tod führen.

Was muss ich bei einer Erkrankung beachten?

Bei starkem Durchfall und Erbrechen ist es wichtig, viel zu trinken.

Um den Verlust von Salzen auszugleichen, kann gegebenenfalls der Einsatz von sogenannten Elektrolyt-Ersatzlösungen aus der Apotheke sinnvoll sein.

Achten Sie auf leicht verdauliche Nahrung mit ausreichender Salz-Zufuhr.

Bereiten Sie nach Möglichkeit keine Mahlzeiten für andere zu, wenn Sie selbst erkrankt sind.

Erkrankte sollten in der akuten Erkrankungsphase möglichst körperliche Anstrengung vermeiden.

Kleinkinder, Schwangere, geschwächte oder ältere Menschen sollten ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen, vor allem, wenn Durchfälle oder Erbrechen länger als 2 bis 3 Tage anhalten und zusätzlich Fieber auftritt.

Bei Salmonellen gelten die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes. Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen oder Kindergärten vorübergehend nicht besuchen. Eltern müssen die Gemeinschaftseinrichtung über die Erkrankung Ihres Kindes informieren. In der Regel kann die Einrichtung erst 2 Tage nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden. Den genauen Zeitpunkt bestimmt das zuständige Gesundheitsamt. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich.

Sollten Sie beruflich mit bestimmten Lebensmitteln zu tun haben und an ansteckendem Erbrechen und/oder Durchfall erkrankt sein, dürfen Sie vorübergehend nicht arbeiten.

Wie kann ich mich schützen?

1. Gute Küchenhygiene: Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

Salmonellen vermehren sich bei Temperaturen zwischen 10°C und 50°C. Dabei können sie mehrere Monate in und auf Lebensmitteln überleben. Um die Salmonellen sicher abzutöten, müssen Lebensmittel für mindestens 10 Minuten auf über 70°C erhitzt werden. Das gilt auch für tiefgekühlte Lebensmittel, da durch das Einfrieren die Erreger nicht abgetötet werden!

Legen Sie rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Seetiere, Eier sowie Cremes, Salate, Speiseeis und Mayonaisen mit rohen Eiern immer sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank oder das Gefrierfach. Achten Sie auf einen gekühlten Transport der Lebensmittel, beispielsweise in einer Kühltasche, sowie auf eine Kühlschrank-Temperatur von unter 7 °C. Frieren Sie Speiseeis nach dem An- oder Auftauen nicht wieder ein.

Bereiten Sie Fleisch und Gemüse oder Salat auf unterschiedlichen Arbeitsunterlagen zu.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in der Mikrowelle auf eine ausreichend lange Garzeit. 70°C sollten auch im Inneren der Speisen überschritten werden.

Essen Sie warme Speisen innerhalb von 2 Stunden nach der letzten Erhitzung.

Verbrauchen Sie Hackfleisch immer am Tag des Einkaufs.

Bereiten Sie Instantprodukte immer erst kurz vor dem Verzehr zu.

Entsorgen Sie das Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und Wild direkt. Spülen Sie alle Gegenstände und Arbeitsflächen, die damit in Berührung gekommen sind, heiß ab und waschen Sie sich danach gründlich die Hände.

Wechseln Sie Küchenhandtücher und Wischtücher häufig und waschen Sie diese in der Waschmaschine bei mindestens 60°C.

2. Gute Händehygiene

Grundsätzlich gilt: Regelmäßig Hände waschen!

Waschen Sie die Hände gründlich mit Wasser und Seife nach jedem Toilettengang sowie vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen und nach Kontakt mit Tieren, besonders mit Reptilien! Trocknen Sie die Hände anschließend sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

3. Hinweise für Eltern mit kleinen Kindern

Bereiten Sie Säuglingsnahrung möglichst mit zuvor abgekochtem Wasser zu. Vor dem Füttern die Flasche abkühlen lassen und die Temperatur prüfen, damit das Kind sich nicht verbrüht. Verwenden Sie die zubereitete Nahrung möglichst frisch.

Reptilien stehen im Verdacht Salmonellen zu übertragen. Für Haushalte mit Kleinkindern sind sie daher nicht zu empfehlen, selbst wenn die Kinder keinen direkten Kontakt zu den Tieren haben.

Wenn bei Ihrem Kind eine Salmonellen-Erkrankung festgestellt oder vermutet wird, müssen Sie die Gemeinschaftseinrichtung darüber informieren.

Wenn Sie noch Fragen haben erreichen Sie die Ansprechpartner der Abteilung Infektionsschutz des **Gesundheitsdienstes für Landkreis und Stadt Osnabrück** unter

Tel. (05 41) 5 01-81 13
infektionsschutz@Lkos.de
www.Lkos.de