

Infektiöse Gastroenteritis durch **Salmonellen**

Erreger

Salmonellen-Bakterien, verschiedene Untergruppen

Vorkommen

Kommen auf der ganzen Welt vor, Salmonellen vermehren sich im Temperaturbereich von 10 - 47° C, in einigen Fällen bereits ab 6 - 8 ° C. In der Umwelt und in oder auf verschiedenen Lebensmitteln sind sie bis zu mehreren Monaten überlebensfähig. Durch Einfrieren werden sie nicht abgetötet.

Übertragungswege

Kontaminierte Lebensmittel (nicht durchgegartes Fleisch, Hack, Eier, nicht abgekochte Milch, Gewürze); Haus- und Wildtiere; Infektion von Mensch zu Mensch durch Kontakt mit infektiösem Stuhl.

Meldepflicht nach IfSG (Infektionsschutzgesetz)

Eine Meldepflicht besteht für Personen mit Verdacht auf eine Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder akuten infektiösen Gastroenteritis nach § 6 IfSG und nach § 7 IfSG durch den Laborarzt bei direktem und indirektem Nachweis des Erregers, soweit die Nachweise auf eine akute Infektion hinweisen.

Inkubationszeit

6 - 72 Stunden, meist 12 - 36 Stunden

Krankheitsbild

Akute Darmentzündung mit Fieber, Bauchkrämpfen, Kopf- und Gliederschmerzen, wässrige, selten blutige Durchfälle.

Ansteckungsdauer

Solange die Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden, durchschnittlich 3 - 6 Wochen, in Einzelfällen mehrere Monate.

Behandlung

Flüssigkeits- und Mineralstoffausgleich; bei unkompliziertem Verlauf ist keine antibiotische Therapie angezeigt.

Hygiene

Die Übertragung der Salmonellen kann durch eine **konsequente Hände-, Toiletten- und Küchenhygiene** verhindert werden! **Vorbeugende Maßnahmen:**

- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß ($>70^{\circ}\text{C}$) für mindestens 10 Minuten erhitzt werden oder unterhalb 10°C , also im Kühlschrank, aufbewahrt werden. Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis sind nach dem Einkauf stets im Kühlschrank aufzubewahren.
- Speisen dürfen nicht längerfristig warm, d.h. unter 60°C , gehalten werden. Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70°C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.
- Bei vorgekochten Speisen muss die Abkühlzeit zwischen 60°C und 10°C kurz gehalten werden. Warme Speisen sollten innerhalb von 2 Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.
- Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen. Auftauwasser separat auffangen und sofort entsorgen (heiß nachspülen). Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, und die Hände sofort danach gründlich mit möglichst heißem Wasser reinigen.
- Beim Kochen mit der Mikrowelle keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70°C überschritten werden.
- Instantprodukte sind immer nur kurz vor dem Verzehr zuzubereiten. Instant-Säuglingsnahrung sollte mit mindestens 70°C heißem Wasser zubereitet, dann zügig auf die gewünschte Verzehrttemperatur abgekühlt werden und möglichst umgehend, definitiv aber innerhalb von nicht mehr als 2 Stunden, verbraucht werden.
- Strenge Beachtung der Händehygiene.
- Verwendung und häufiger Wechsel von kochbaren Küchentüchern.
- In Haushalten mit Kindern unter 2 Jahren sollten keine Reptilien gehalten werden.

Lebensmittelbereich

Nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) besteht ein **Tätigkeitsverbot** für Personen mit Verdacht auf/Erkrankung an einer infektiösen Gastroenteritis sowie für Salmonellen-Ausscheider.

Gemeinschaftseinrichtung

Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder verdächtig sind, dürfen nach § 34 IfSG Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen, dies gilt ggf. auch für Ausscheider.

Fragen

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter unserer Servicenummer 0661/6006-6076 zur Verfügung.

Weitere Informationen

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) unter <http://www.infektionsschutz.de>