

Infektiöse Gastroenteritis, ansteckende Brech-Durchfall-Erkrankung

Erreger	Verschiedene Durchfallerreger durch Viren, Bakterien, Parasiten z. B. Noroviren, Salmonellen, Kryptosporidien
Vorkommen	Kommen auf der ganzen Welt vor
Übertragungswege	<p>Kontaminierte Lebensmittel (nicht durchgegartes Fleisch, Hack, Eier, nicht abgekochte Milch, Gewürze); Haus- und Wildtiere.</p> <p>Infektion von Mensch zu Mensch durch Kontakt mit infektiösem Stuhl (sog. Kontakt- oder Schmierinfektion).</p>
Meldepflicht nach IfSG (Infektionsschutzgesetz)	Eine Meldepflicht besteht für Personen mit Verdacht auf eine Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder akuten infektiösen Gastroenteritis bei Personen wenn zwei oder mehr gleichartige Erkrankungen auftreten, bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird.
Inkubationszeit	Die ersten Symptome können schon nach 6 Stunden (z. B. Noroviren) auftreten. Bei manchen Erkrankungen kann die Ansteckungszeit auch Tage, Wochen und Monate betragen (z. B. Salmonellen, Hepatitis A, Kryptosporidien).
Krankheitsbild	Akute Gastroenteritis mit Fieber, Bauchkrämpfen, Kopf- und Gliederschmerzen, wässrige, blutige und weiße Durchfälle, Übelkeit, Erbrechen.

Ansteckungsdauer

Solange die Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden.

Behandlung

Flüssigkeits- und Mineralstoffausgleich, evtl. Behandlung durch einen Arzt.

Hygiene

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

- Strenge Beachtung der Händehygiene und der Toilettenhygiene
- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß (>70°C) 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 Verzehrtemperatur abgekühlt werden und möglichst umgehend, definitiv aber innerhalb von nicht mehr als 2 Stunden, verbraucht werden.
- Verwendung und häufiger Wechsel von kochbaren Küchentüchern.
- In Haushalten mit Kindern unter 2 Jahren sollten kei-

ne Reptilien gehalten werden.

Lebensmittelbereich

Nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) besteht ein **Tätigkeits- bzw. Besuchsverbot** für Personen mit Verdacht auf/Erkrankung an einer infektiösen Gastroenteritis.

Gemeinschaftseinrichtung

Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder verdächtig sind, dürfen nach § 34 IfSG Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen.

Fragen

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