



SALMONELLEN (Salmonellose-Erkrankung)

1) Was sind Salmonellen und wo kommen sie vor?

Salmonellen sind anspruchslose Bakterien, die im Verdauungstrakt von Menschen und Tieren leben. Sie vermehren sich am schnellsten bei einer Temperatur von 37° C, überleben aber auch bei Tiefkühltemperaturen. Sie kennen nur einen Feind: die Hitze. Bei Kerntemperaturen von mindestens 70° C über zehn Minuten sterben sie ab.

2) Wie werden Salmonellen - Bakterien übertragen?

Salmonellen werden insbesondere durch Nahrungsmittel übertragen (unzureichend erhitzte bzw. nach ausreichender Erhitzung erneut kontaminierte tierische Lebensmittel). Weitere Infektionsquellen stellen rohe tierische Lebensmittel, nicht abgekochte Milch, verunreinigtes Trinkwasser (Auslandsaufenthalte), Gewürze sowie Haus- und Wildtiere dar. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist vor allem bei Kleinkindern ebenfalls möglich.

3) Wie lange dauert es, bis nach Kontakt mit dem Krankheitserreger eine Erkrankung ausbricht? (Inkubationszeit)

In der Regel 6 - 72 Stunden. Die Inkubationszeit hängt wesentlich von der Menge der aufgenommenen Erreger ab.

4) Welche Beschwerden treten bei einer Salmonelleninfektion auf?

Bei einer Erkrankung treten plötzliche Bauchschmerzen, Übelkeit Erbrechen, wässrige, manchmal auch blutige Durchfälle auf. Die Beschwerden halten in der Regel mehrere Tage an. Als Spätkomplikationen können u. a. Nerven- und Gelenkentzündungen auftreten.

5) Wie lange besteht die Möglichkeit sich anzustecken?

Eine Ansteckungsmöglichkeit besteht, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Die Erregerausscheidung dauert durchschnittlich 3 – 6 Wochen, kann aber auch mehrere Monate anhalten.

6) Gibt es eine Behandlungsmöglichkeit oder Impfung?

Eine Impfmöglichkeit besteht nicht. Die Behandlung besteht darin, verlorene Flüssigkeit und Körpersalze (Elektrolyte) zu ersetzen. Wichtig ist, dass rechtzeitig mit einer ausreichenden Flüssigkeitsaufnahme begonnen wird. Bei unkompliziertem Verlauf sollten keine Antibiotika eingenommen werden, da die Bakterienausscheidung u. U. verlängert werden kann.

7) Wie kann man sich vor einer Infektion mit Salmonellen schützen?

Wichtiger Bestandteil der Vorbeugung einer Salmonelleninfektion ist eine konsequente Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung. Zudem sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Fleisch, vor allem Geflügelfleisch und Fischgerichte vor dem Verzehr gründlich durchgaren.
- Erhitzen Sie rohe Milch (Milch ab Hof) vor dem Verzehr ausreichend.
- Verzicht auf den Genuss **roher** Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. Tartar und rohe Eier für Schwangere, Säuglinge sowie ältere und immungeschwächte Menschen.
- Gründliches Händewaschen nach jedem Toilettenbesuch, sowie nach Kontakt mit verunreinigten Gegenständen, rohem Geflügel, Haustieren sowie vor der Zubereitung von Mahlzeiten.

8) Welche gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten?

Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis z. B. Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen **gewerblich** nicht tätig sein oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen sowie in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (§ 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz).

Kinder unter 6 Jahren dürfen, wenn sie an einer infektiösen Gastroenteritis z. B. Salmonellose erkrankt sind oder Symptome haben, die darauf hinweisen, keine Gemeinschaftseinrichtung besuchen z. B. Kindergarten, Mutter-Kind-Gruppe o. ä. (§ 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz).