



LISTERIEN (Listeriose)

1) Was sind Listerien und wo kommen sie vor?

Listerien sind Bakterien und weltweit verbreitet. Sie kommen in der Umwelt vor, insbesondere in der Erde und somit auch auf Pflanzen, in Abwässern und auch im landwirtschaftlichen Bereich. Die Bakterien werden hier häufig im Tierfutter, besonders in verdorbener Silage gefunden.

2) Wie werden Listerien - Bakterien übertragen?

Die Listeriose ist prinzipiell eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit. Neben einer Vielzahl tierischer Lebensmittel wie Geflügel, Fleisch, Fleischerzeugnisse (z. B. Wurst), Fisch, Fischerzeugnisse (hauptsächlich Räucherfisch), Milch und Milchprodukte (insbesondere Käse) werden Listerien nicht selten auch auf pflanzlichen Lebensmitteln, z. B. vorgeschnittenen Salaten, gefunden. Eine Kontamination dieser Lebensmittel mit Listerien kann dabei auf verschiedenen Stufen der Gewinnung und Bearbeitung erfolgen, z. B. beim Melken, beim Schlachten oder durch eine Kontamination über die Umwelt. Zudem führt die Verarbeitung und Behandlung der kontaminierten Rohstoffe nicht immer zu einer vollständigen Abtötung der Bakterien, beispielsweise bei Rohmilchweichkäse, Rohwurst oder Hackfleisch. Neben einer Kontamination des Ausgangsmaterials können Listerien aber auch in lebensmittelverarbeitenden Betrieben gefunden werden.

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

Im Rahmen einer Lebensmittelinfektion können sich schwere Krankheitserscheinungen nach 3–70 Tagen (in der Regel nach etwa 3 Wochen) entwickeln.

4) Welche Beschwerden treten bei einer Listeriose auf?

Die Aufnahme von Listerien führt u. U. nur zu einer lokalen Besiedlung des Magen-Darm-Traktes. Beim gesunden Menschen kommt es selten zu einer Infektion und noch seltener zu einer Erkrankung, die häufig nur als leichte, uncharakteristische fieberhafte Reaktion verläuft

5) Wie lange besteht die Möglichkeit sich anzustecken?

Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate ausscheiden. Bei Müttern von infizierten Neugeborenen sind die Erreger in Lochialsekreten und Urin bis etwa 7–10 Tage nach der Entbindung nachweisbar, selten länger.

6) Gibt es eine Behandlungsmöglichkeit oder Impfung?

Eine Impfmöglichkeit besteht nicht. Zur Behandlung wird Antibiotika hochdosiert empfohlen.

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

Lebensmittel, insbesondere vakuumverpackte Lebensmittel, sollten möglichst zügig nach Einkauf und weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbraucht werden. Vakuumverpackung und Kühlschrankschlagerung schützen nicht, wie bei anderen Lebensmittelinfektionserregern, vor einer Vermehrung der Listerien. Im Gegenteil, bei langen Lagerzeiten kann es hierdurch zu einer selektiven Vermehrung der Listerien kommen.

Risikogruppen, insbesondere Schwangere und Patienten mit schweren Grunderkrankungen bzw. Immunsuppression, sollten auf den Verzehr folgender Lebensmittel verzichten:

- Rohfleischerzeugnisse (z. B. Hackepeter) und Rohwurst (z. B. Salami)
- roher Fisch sowie geräucherte und marinierte Fischerzeugnisse,
- vorgeschnittene verpackte Blattsalate
- Rohmilchweichkäse

8) Welche gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten?

Spezielle Maßnahmen für Kontaktpersonen sind nicht erforderlich. Für die Betreuung von Patienten mit Listeriose kommen die Standardhygienemaßnahmen zur Anwendung. Eine Isolierung Betroffener oder spezielle Maßnahmen für Kontaktpersonen sind nicht erforderlich.