

Merkblatt für Betroffene Salmonellose

(Stand: 20.06.2023)

Allgemeines:

Salmonellen stellen mit etwa 30.000 jährlich gemeldeten Fällen die zweithäufigsten Verursacher bakteriell bedingter Lebensmittelinfektionen in Deutschland dar.

Übertragung:

Infektionen des Menschen werden vor allem durch salmonellenhaltige Lebensmittel ausgelöst. Besonders betroffen sind rohes oder ungenügend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte, Eier und Ei-Produkte sowie Milch (vor allem Rohmilch), Milchprodukte, Salate und Soßen.

Salmonellen können in Lebensmittel gelangen bei der

- Gewinnung (z.B. Schlachtung von Tieren)
- Weiterverarbeitung unter unhygienischen Arbeitsbedingungen (z.B. verschmutzte Arbeitsflächen oder Arbeitsgeräte)
- Weiterverarbeitung durch erkrankte Personen, die Salmonellen mit dem Stuhl ausscheiden und mit den Händen in Lebensmittel einbringen („Schmierinfektion“).

Im Gegensatz zu anderen Bakterien können sich Salmonellen in Lebensmitteln bei Temperaturen von ca. 10 bis 45 °C rasch vermehren. Bei Temperaturen oberhalb von 70 °C sterben Salmonellen hingegen ab. Speisen, die mindestens 10 Minuten lang diese Temperaturen erreichen (Kerntemperatur!), gelten daher als sicher. Kühlen oder Einfrieren beeinflusst Salmonellen hingegen nicht.

Eine direkte Übertragung von Tier zu Mensch oder von Mensch zu Mensch ist möglich, aber äußerst selten.

Krankheitsbild:

Zwischen Ansteckung und Ausbruch der Krankheit vergehen wenige Stunden bis zu 3 Tage (sogenannte Inkubationszeit). Typisch für eine Salmonellen-Erkrankung sind Leibschmerzen und häufige, z.T. wässrige Durchfälle, ggf. begleitet von Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen. In schweren Fällen können Komplikationen auftreten, etwa wenn sich Flüssigkeits- und Mineralverluste einstellen oder Salmonellen in die Blutbahn und andere Organe gelangen. Risikogruppen für schwere Verläufe sind abwehrgeschwächte Personen wie Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, chronisch kranke und ältere Mitbürger.

Obwohl die Beschwerden meist bereits nach wenigen Tagen vorüber sind, verbleiben Salmonellen durchschnittlich weitere 3 bis 6 Wochen lang (manchmal auch erheblich länger) im Darm und werden mit dem Stuhl ausgeschieden. Während dieser Zeit besteht weiterhin Ansteckungsgefahr!

Behandlung:

Eine Behandlung von Krankheitssymptomen oder ein Ausgleich der ausgeschiedenen Flüssigkeit reicht in den meisten Fällen aus.

Vorbeugung

Um eine Weiterverbreitung zu verhindern, dürfen erkrankte oder erkrankungsverdächtige Kinder unter 6 Jahren Gemeinschaftseinrichtungen wie Krippen oder Kindergärten erst wieder nach Genesung besuchen (§ 34 IfSG). Eltern sind übrigens verpflichtet, die Erkrankung eines Kindes der Betreuungseinrichtung mitzuteilen.

Für Personen, die erkrankt/krankheitsverdächtig sind oder Salmonellen ausscheiden, bestehen die gesetzlichen Tätigkeitsverbote im Lebensmittelbereich gemäß § 42 IfSG.

Solange Salmonellen mit dem Stuhl ausgeschieden werden, ist für Erkrankte und enge Kontaktpersonen persönliche Hygiene unerlässlich, damit eine Weiterverbreitung verhindert werden kann. Die folgenden Empfehlungen betreffen in Haushalten daher auch gesunde Mitbewohner:

- Händehygiene nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit möglicherweise verschmutzten Gegenständen (z.B. Toilettenbrille, Windeln), vor der Zubereitung von Mahlzeiten und vor dem Essen: 1. Gründliches Waschen mit Wasser und Seife (am besten: Seifenspender); 2. Verwendung von Einmalhandtüchern (auch: Papierküchentücher) zum Abtrocknen der Hände.
- Hygieneartikel, Handtücher und Waschlappen sollten personenbezogen verwendet werden.
- Verunreinigte Gegenstände und Flächen (z.B. Toilettendeckel, Wascharmaturen, Türgriffe) sollten gründlich gereinigt werden. Handelsübliche Reinigungsmittel reichen meist aus.
- Haushaltshandschuhe sollten bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen ein direkter Kontakt zu Ausscheidungen des Erkrankten möglich ist (z.B. Windelwechsel, Reinigung).
- Erkrankte sollten die Zubereitung von Speisen gesunden Haushaltsmitgliedern überlassen. Unter keinen Umständen sollte der Erkrankte für einen größeren Personenkreis (z.B. Familienfeier) kochen.
- Maschinenwäsche von Unter- und Bettwäsche sowie von Handtüchern bei Temperaturen über 60°C.

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gesundheitsamt.neustadt.de oder telefonisch unter der Rufnummer 09602-79-6010.

nach: RKI, Ratgeber Salmonellose