

Merkblatt Salmonellose

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, die es geschafft haben, sich hervorragend an unterschiedliche Lebensbedingungen anzupassen. Sie überleben in einer großen Temperaturspanne, lieben es feucht, können aber auch längere Zeit unbeschadet auf dem Trockenen sitzen. Selbst der Aufenthalt in der Tiefkühltruhe schadet ihnen nicht. Entsprechend zahlreich sind sie in unserer Umgebung anzutreffen.

Am besten vermehren können sie sich auf diversen Lebensmitteln. Ihre Vorliebe gilt dabei Eiprodukten und Geflügelfleisch.

Welche Krankheitszeichen (Symptome) treten auf?

Ca. 5 bis 72 Stunden (max. sieben Tage) nach Ansteckung, in der Regel durch "Genuss" verkeimter Lebensmittel, werden die Salmonellen in Magen und Darm aktiv:

Sie reizen mit Giftstoffen die Schleimhäute. Das führt dann oft zu plötzlichen Leibschmerzen und Durchfällen (auch mal blutig), teilweise Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen.

Die Symptome dauern gewöhnlich nur wenige Stunden oder Tage. Häufig sind die Beschwerden eher leichter Natur. Die Menge der aufgenommenen Keime ist entscheidend. Schwere Verläufe sind selten. Sie betreffen überwiegend Menschen mit anderen Vorerkrankungen oder sonstiger Abwehrschwäche. Wenn die Krankheit auch meist in wenigen Tagen vorübergeht, können die Salmonellen selbst sich noch längere Zeit unbemerkt im Darm aufhalten. Die Ausscheidung mit dem Stuhl dauert einige Wochen, in seltenen Fällen auch mal Monate.

Wo lauert die Ansteckungsgefahr?

Von praktischer Bedeutung sind in der Regel Lebensmittel, auf oder in denen sich die Salmonellen durch unsachgemäße Lagerung oder Zubereitung gut vermehren konnten. In erster Linie geht es um Eier und Fleisch (hauptsächlich Geflügel, Rind- und Schweinefleisch). Durch Berührung solcher Lebensmittel können die Erreger verschleppt werden und andere Lebensmittel, Gegenstände oder evtl. Personen damit behaftet werden.

Eine direkte oder indirekte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich durch eine sogenannte Schmierinfektion. Dabei müssen Spuren von Stuhl über den Mund aufgenommen werden. Das passiert unter normalen hygienischen Verhältnissen nicht.

Zum Glück können sich die Keime im Stuhl auch kaum vermehren, so dass die Aufnahme einer ansteckungsfähigen Dosis sehr selten ist. Bei Kleinkindern sollte man aber schon aufpassen.

Wie kann man die Erkrankung vermeiden?

Salmonellen werden fast immer durch Lebensmittel übertragen, auf oder in denen sie sich vermehren konnten. Deshalb gilt:

alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten sollen unterhalb 10°C, also im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das gilt ganz besonders für rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier und Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis. Speisen dürfen nicht längere Zeit bei Zimmertemperatur stehen. Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70°C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.

Persönliche Hygiene bitte nicht vergessen:

in der Regel reicht es aus, nach dem Toilettebesuch und vor der Zubereitung von Speisen die Hände gründlich mit Seife zu waschen!

Theoretisch ist jemand solange ansteckend, wie er mit dem Stuhl Salmonellen ausscheidet.

Weil eine Übertragung von Mensch zu Mensch aber höchst selten ist, sollten Desinfektionsmittel im privaten Haushalt nur in besonderen Fällen Anwendung finden. Das könnte der Fall sein, wenn z. B. Kleinkinder im Hause sind. Bevor Sie in Eigenregie zu solchen Mitteln greifen, lassen Sie sich in Ihrem Gesundheitsamt beraten!

Sind Schutzmaßnahmen bei beruflichen Tätigkeiten im Lebensmittelgewerbe zu beachten?

Nach § 42 IfSG dürfen Personen, die an Salmonellose erkrankt, dessen verdächtig sind oder Salmonellen ausscheiden, bestimmte Tätigkeiten im Lebensmittelgewerbe nicht ausüben. Über Einzelheiten berät Sie gern Ihr Gesundheitsamt.

Dürfen Kinder Gemeinschaftseinrichtungen (z.B. Kindergärten, Schulen) besuchen?

Nach § 34 IfSG dürfen Kinder unter 6 Jahren, die an Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind, Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Gemäß den Empfehlungen des Robert Koch Institutes ist eine Zulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen nach Abklingen des Durchfalls (geformter Stuhl) möglich. Die Vorlage eines schriftlichen ärztlichen Attests ist nicht erforderlich.