

Salmonellosen

Erreger:

Die Erreger der Salmonelleninfektionen sind Salmonellenbakterien. Es gibt viele verschiedene Salmonellentypen.

Vorkommen:

Salmonellen sind weltweit verbreitet. Das Hauptreservoir der Salmonellen sind Tiere, v.a. landwirtschaftliche Nutztiere wie Rinder, Schweine und Geflügel. Die Tiere zeigen nur selten Erkrankungszeichen. Lebensmittel tierischen Ursprungs sind daher die häufigsten Infektionsquellen. Pro Jahr werden in Deutschland etwa 10 000 -12 000 Salmonellen-Nachweise gemeldet. Die Tendenz ist abnehmend. Typische Erkrankungszeit ist der Sommer, häufig erkranken Kinder < 10 Jahren.

Übertragungsweg:

Die Infektion mit Salmonellen erfolgt durch die Erregeraufnahme mit dem Mund. Meist werden die Krankheitskeime durch infizierte Nahrungsmittel aufgenommen. Diese können entweder bereits durch ihre tierische Herkunft verunreinigt sein oder bei der Zubereitung durch mangelnde Küchenhygiene verunreinigt werden.

Bei Haustieren ist die direkte Tier-auf-den-Mensch-Übertragung, insbesondere bei der Haltung von Reptilien, bekannt. Besonders gefährdet sind hier Kleinkinder und Säuglinge.

Auch direkte Mensch-zu-Mensch-Übertragungen sind möglich, Ursachen sind hier meist ungewaschene Hände nach dem Toilettengang.

Besonders in stark fetthaltigen Speisen, wie beispielsweise Käse, Schokolade oder Salami aber auch in Gewürzen und Tees, rohem Fleisch und Eier können mit Salmonellen belastet sein. Es reichen oft schon wenige Erreger aus, um zu erkranken:

Bei entsprechender Anfälligkeit sind Erkrankungen bereits bei der Aufnahme von weniger als 100 Keimen beobachtet worden.

Inkubationszeit:

Sie beträgt 6 – 72 Stunden (in der Regel 12 – 36 Stunden) und ist abhängig von der Infektionsdosis und vom Salmonellentyp.

Dauer der Ansteckungsfähigkeit:

Die Ansteckungsfähigkeit besteht solange Salmonellen über den Darm ausgeschieden werden. In der Regel liegt die Ausscheidungsdauer bei etwa einem Monat, d.h. auch nach Abklingen der Symptome kann eine infizierte Person noch ansteckend sein. Bei Kindern unter 5 Jahren ist die Ausscheidungsdauer häufig noch länger. Eine Erregerausscheidung von mehr als 6 Monaten ist möglich (Dauerausscheider).

Krankheitsverlauf:

Die Salmonellose zeigt sich meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Fieber, Unwohlsein und manchmal Erbrechen. Die Symptome halten oft über mehrere Tage an.

Besonders bei Menschen über 60 Jahren kann es zu Komplikationen, wie Blutvergiftung, Gelenkentzündung, Herzinnenhautentzündung oder Hirnhautentzündung sowie Lungenentzündung kommen.

Diagnostik:

Die Salmonellen können in der Stuhlprobe nachgewiesen werden, bei einer Blutvergiftung auch im Blut.

Behandlung:

In der Regel ist bei unkomplizierten Verlaufsformen keine Antibiotika-Therapie angezeigt, da hierdurch die Ausscheidung der Bakterien verlängert werden kann. Nur bei schweren Verlaufsformen erfolgt eine entsprechende Therapie.

Maßnahmen zur Verhütung der Weiterverbreitung:

Küchenhygiene zu Hause:

Vor der Speisenzubereitung sind die Hände zu waschen.

Speisen und Lebensmittel, müssen entweder bis zum Verzehr über 70° C erhitzt bleiben oder (nach möglichst kurz gehaltener) Abkühlzeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Speisen dürfen nicht länger nur warm, d.h. unter 60° C gehalten werden.

Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen. Dies muss separat aufgefangen und entsorgt werden. Salmonellen überleben im Tiefkühler.

Das Schneidebrett, auf dem rohes Fleisch geschnitten wurde, Messer, Gabel, Putztücher dürfen nicht für andere Lebensmittel, die nicht durchgegart werden, verwendet werden.

Auch die Hände müssen gründlich mit Wasser und Seife gereinigt werden.

In Haushalten mit Kindern unter zwei Jahren sollten keine Reptilien gehalten werden, da diese Tiere Salmonellen übertragen können.

Gesetzliche Regelungen:

Der Nachweis von Salmonellen ist nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) meldepflichtig.

Gemäß § 34 IfSG dürfen Kinder unter 6 Jahren, die an einer infektiösen Durchfallerkrankung leiden oder dessen verdächtig sind, keine Gemeinschaftseinrichtungen wie z.B. Kindergärten besuchen.

Für Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, gilt nach § 42 IfSG:

Sie dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von bestimmten Lebensmitteln tätig sein, wenn sie an Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind oder die Erreger ausscheiden.

In diesem Falle sind vor Wiederaufnahme der Tätigkeit Stuhlkontrollen erforderlich, dies wird mit dem Gesundheitsamt abgestimmt.

Weiterführende Informationen erhalten Sie auch unter:

www.rki.de-> Infektionskrankheiten A-Z

Gesundheitsamt Böblingen Juni 2018