

Merklblatt zu Salmonellenerkrankungen

Salmonellen gehören weltweit zu den häufigsten Krankheitserregern, die beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen können. Infektionsquellen sind vor allem rohes Fleisch bzw. nicht ausreichend erhitzte Fleischerzeugnisse (z. B. Schlachtgeflügel, Hackfleisch, Rohwurst – besonders frische Mettwurst, Fleischsalate), Hühnereier und roheihaltige Zubereitungen, wie z. B. Kuchenteig, Eischaum, Cremes, Konditoreiwaren, Mayonnaise sowie Speiseeis. Die Infektion des Menschen erfolgt meistens durch den Verzehr von mit Salmonellen verunreinigten Lebensmitteln. Durch direkten Kontakt mit Salmonellen ausscheidenden Tieren erfolgt sehr selten eine Übertragung auf den Menschen. Dieser Übertragungsweg ist jedoch bei Heimtieren wahrscheinlich, insbesondere bei der Haltung von Reptilien. Auch vorher nicht mit Salmonellen kontaminierte Lebensmittel können durch die Berührung infizierter Menschen, Kontakt mit kontaminierten Oberflächen oder kontaminierten anderen Lebensmitteln ein Infektionsrisiko darstellen (sogenannte „Kreuzkontamination“).

Ca. 6 – 72 Stunden nach Verzehr kann es plötzlich zu wässrigen Durchfällen, leichtem Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen kommen. Die Krankheitszeichen dauern in der Regel nur wenige Stunden oder Tage. Bei Säuglingen, Kleinkindern und abwegeschwächten Personen reicht zum Erkrankungsausbruch eine deutlich niedrigere Keimmenge als bei gesunden Erwachsenen und es kann zu weitaus schwereren Krankheitsverläufen kommen. Die Behandlung erfolgt in der Regel durch Ausgleich des Flüssigkeitsverlustes, diätetische Ernährung und körperliche Schonung. Eine Antibiotikagabe ist bei normalem Verlauf nicht erforderlich.

Allgemeine präventive Maßnahmen

- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß (>70°C) oder unterhalb 10°C, also im Kühlschrank, aufbewahrt werden. Risikolebensmittel sind nach dem Einkauf stets im Kühlschrank aufzubewahren.
- -Speisen dürfen nicht längerfristig warm, d. h. unter 60°C, gehalten werden. Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70°C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.
- -Bei vorgekochten Speisen muss die Abkühlzeit zwischen 60°C und 10°C kurz gehalten werden. Warme Speisen sollen innerhalb von 2 Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.
- -Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen. Auftauwasser separat auffangen und sofort entsorgen (heiß nachspülen). Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, und die Hände sofort danach gründlich mit möglichst heißem Wasser reinigen.
- Beim Kochen mit der Mikrowelle keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70°C überschritten werden.
- -Instantprodukte sind immer nur kurz vor dem Verzehr zuzubereiten. Instant-Säuglingsnahrung sollte mit mindestens 70°C heißem Wasser zubereitet, dann zügig auf die gewünschte Verzehrstemperatur abgekühlt werden und möglichst umgehend, definitiv aber innerhalb von nicht mehr als 2 Stunden, verbraucht werden
- -Strenge Einhaltung der Händehygiene durch häufiges Händewaschen mit warmem Wasser und Seife, besonders beim Umgang mit Risikolebensmitteln
- -Verwendung und häufiger Wechsel von kochbaren Küchentüchern.
- -In Haushalten mit Kindern unter 2 Jahren sollten keine Reptilien gehalten werden.



Maßnahmen in Lebensmittelbetrieben

In Lebensmittelbetrieben sind zusätzlich zum Händewaschen weitergehende Maßnahmen angezeigt: Zur Händedesinfektion sind alkoholische Desinfektionsmittel geeignet. Das Desinfektionsmittel wird dazu nach Angaben des Herstellers in die Hände eingerieben, Nagelfalze und Fingerkuppen sind besonders sorgfältig zu behandeln. Wasser und Seife dürfen erst nach Ablauf der angegebenen Einwirkzeit verwendet werden.

Nach § 42 IfSG dürfen Personen, die an Salmonellose erkrankt, dessen verdächtig sind oder Salmonellen ausscheiden, beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 dieser Vorschrift aufgelisteten Lebensmittel außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt sinngemäß auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern, Säuglings- und Kinderheimen, Kinderkrippen, Kindergärten sowie in weiteren Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung.

Maßnahmen in Schulen und ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen

Die wichtigste Maßnahme zur Prophylaxe der Übertragung ist das Waschen der Hände vor allem nach jedem Besuch der Toilette, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmitteln (z.B. Geflügel) und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur Erregerelimination, wohl aber zur drastischen Reduzierung der Keimzahl an den Händen. In Gemeinschaftseinrichtungen für Kleinkinder ist besonders die Einhaltung der Hygienemaßnahmen durch das Personal zu beachten

Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen allerdings nicht besuchen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Die Vorlage eines schriftlichen Attests ist gemäß IfSG nicht erforderlich

Kontakt: Fachdienst Lange Straße 1a (City-Center) 27749 Delmenhorst
Gesundheit Telefon: (04221) 99-2616 E-Mail: gesundheit@delmenhorst.de

