

(z.B. Windeln), Arbeitsgeräten und -flächen in der Küche und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur sicheren vollständigen Beseitigung, aber zur deutlichen Verringerung der Keimkonzentration an den Händen.

Durch Kot verschmutzte Wäsche sollte bei mindestens 60° C gewaschen werden.

Für Personen, die gewerblich mit Lebensmittel umgehen und/oder die Gemeinschaftseinrichtungen besuchen gelten bestimmte Tätigkeits-, Beschäftigungs- und Besuchsverbote (§ 42 Infektionsschutzgesetz [IfSG]).

Für weitere Fragen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung:

Gesundheitsamt
des Rhein-Sieg-Kreises
Kaiser-Wilhelm-Platz 1
53721 Siegburg
Tel. 0 22 41 - 13 27 27
Fax: 0 22 41 - 13 31 81

E-Mail:

gesundheitsaufsicht@rhein-sieg-kreis.de

Herausgeber:
Rhein-Sieg-Kreis
Der Landrat
Gesundheitsamt
53721 Siegburg
Kaiser-Wilhelm-Platz 1

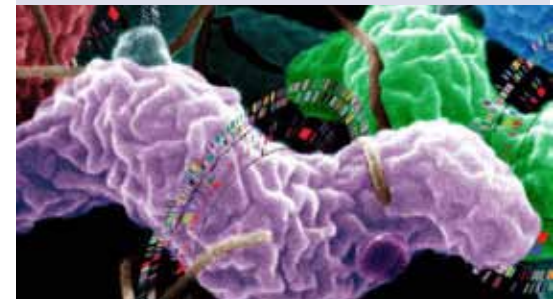
Stand: Februar 2009

DURCHFALL

durch Bakterien

(Enteritis)

Fragen und Antworten



Eine Information
des Gesundheitsamtes

DURCHFALL

durch Bakterien (Enteritis)

Fragen und Antworten

Wo kommen die Erreger vor?

Die Erreger können im Magen-Darmtrakt von Mensch und Tier vorkommen. Lebensmittel tierischer Herkunft können mit diesen Bakterien behaftet sein. Am häufigsten gelangen sie über die aufgenommene Nahrung in den menschlichen Körper. Erkrankte Menschen können die Bakterien ebenfalls in ihre Umgebung bringen und auf Lebensmittel übertragen.

Eine Ansteckung durch Haustiere (z.B. Hunde, Katzen, Nager und Reptilien) ist möglich.

Welche Bedeutung haben Lebensmittel bei der Verbreitung von Durchfallerregern?

Lebensmittel bieten den Krankheitserregern eine gute Lebensgrundlage. Als gefährdete Lebensmittel gelten: rohes Fleisch von Geflügel, Schwein und Rind, rohe und nicht durchgegart (weich gekochte) Eier sowie Rohmilch. Bei unsachgemäßem Umgang mit diesen Lebensmitteln können Bakterien bzw. andere Krankheitserreger auch auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Wie können Sie beim Umgang mit Lebensmitteln eine Infektion mit Durchfallerregern vermeiden?

1. Transport: Die Transportzeiten von Lebensmitteln tierischer Herkunft sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Der Einsatz von Kühl- oder Isoliertaschen ist empfehlenswert.

2. Lagerung: Eier, Fleisch- und Wurstwaren sollen verpackt oder getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden und grundsätzlich im Kühlschrank bei einer Temperatur unter 6° C gelagert werden. Eine Temperaturkontrolle ist empfehlenswert. Auch bereits durchgegart tierische Lebensmittel, wie z. B. Frikadellen, sollten entsprechend gelagert werden. Falls ungekochte Eier verwendet werden, sollen die Speisen (z. B. Pudding oder Brei mit Eischnee, Kuchen oder Plätzchenteig, Tiramisu, Mayonnaise) sofort verzehrt werden. Es sollen möglichst frische Eier verwendet werden.

3. Zubereitung: Beim Auftauen von Fisch und Fleisch ist die Auftauflüssigkeit sofort zu entsorgen. Arbeitsflächen und -geräte sollen nach jedem Arbeitsgang mit heißem Wasser und Spül- oder Reinigungsmittel gründlich gesäubert werden. Die Hände sind sorgfältig mit Flüssigseife zu waschen. Die tierischen Lebensmittel sollen nach der Zubereitung sofort verzehrt oder gekühlt aufbewahrt werden. Frisches Fleisch sollte ganz durchgegart bzw. -gebraten werden.

Erst bei Temperaturen von mindestens 70° C und einer Garzeit von mindestens 10 Minuten werden beispielsweise Salmonellen abgetötet. Rohmilch sollte nur abgekocht getrunken werden.

Welche Beschwerden kann eine Infektion mit diesen Erregern auslösen?

Einige Stunden bis mehrere Tage nach der Ansteckung können Bauchschmerzen, Durchfall (mitunter blutig), Übelkeit, Erbrechen, meist leichtes Fieber oder auch nur eines dieser Krankheitszeichen auftreten. Die Schwere der Erkrankung ist vom Bakterientyp abhängig. Besonders betroffen können Kinder, ältere Menschen und abwehrgeschwächte Patienten sein.

Wie wird die Erkrankung behandelt?

Der durch Erbrechen und Durchfall entstandene Flüssigkeitsverlust sollte durch vermehrtes Trinken ausgeglichen werden. Weiteres besprechen Sie bitte mit dem Hausarzt.

Wie kann eine Übertragung von Mensch zu Mensch vermieden werden?

Allgemeine vorbeugende Maßnahmen zur Vermeidung der Übertragung von bakteriellen Magen-Darm-Erkrankungen sind das Waschen der Hände mit Flüssigseife nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich verunreinigten Gegenständen