

Sie sollen möglichst Flüssigseife, gesonderte Handtücher oder besser nur einmal zu benutzende Papierhandtücher verwenden.

Keimträger sollen keine Speisen zubereiten, die nicht gekocht oder gebraten werden. Für Personen, die gewerblich mit Lebensmittel umgehen, besteht gemäß **§ 42 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** ein **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**.

Führt jede Infektion zu Beschwerden?

Nein. Eine Infektion kann manchmal vollkommen unbemerkt bleiben. In diesen Fällen kann nur durch eine Untersuchung des Stuhls eine Infektion nachgewiesen werden.

Was sind „Ausscheider“?

Ausscheider sind infizierte Personen, die Krankheitskeime ausscheiden, jedoch keine Beschwerden verspüren. Sie können so möglicherweise durch mangelnde Händereinigung nach dem Stuhlgang über selbst zubereitete, nicht ausreichend erhitzte Speisen andere Personen anstecken.

Wie lange scheiden infizierte Menschen Krankheitskeime aus?

Meistens hört die Ausscheidung nach einigen Wochen auf. Ein kleiner Teil der Infizierten scheidet jedoch noch Monate nach der Infektion Krankheitskeime aus. Bei wenigen Personen findet man lebenslänglich Keime im Stuhl. Deshalb sind regelmäßige Stuhlkontrollen nach einer Infektion sehr wichtig.

Welche Aufgabe hat das Gesundheitsamt?

Das Gesundheitsamt muss nach **§ 6 ff. des Infektionsschutzgesetzes** über meldepflichtige übertragbare Krankheiten und Krankheitserreger informiert werden. Personen, die mit Lebensmitteln beruflich Kontakt haben und Salmonellen ausscheiden, werden darüber informiert, dass der gewerbliche Umgang mit Lebensmitteln verboten ist. Das Gesundheitsamt berät die Betroffenen und leitet gegebenenfalls zusätzliche Maßnahmen ein, um eine Ansteckung gesunder Menschen zu verhüten.

**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: März 2009

Enteritische Salmonellen

Fragen und Antworten



**Eine Information
des Gesundheitsamtes**

Enteritische SALMONELLEN

Fragen und Antworten

Was sind enteritische Salmonellen?

Enteritische Salmonellen sind Bakterien. Sie vermehren sich durch Teilung. Unter günstigen Umständen entstehen aus einer einzigen Bakterie innerhalb sechs Stunden eine Million Bakterien.

Wo kommen enteritische Salmonellen vor?

Salmonellen gelangen am häufigsten über infizierte aufgenommene Nahrung in den menschlichen Körper. Lebensmittel können Salmonellen enthalten, wenn das der Nahrung dienende Tier zu Lebzeiten infiziert war. Durch kontaminierte (infizierte) Lebensmittel können Salmonellen auf nicht kontaminierte andere Lebensmittel übertragen werden. Auch erkrankte Menschen können Salmonellen in ihre Umgebung bringen und auf Lebensmittel übertragen. Die Infektion, sowohl bei Mensch und Tier, kann ohne erkennbare klinische Symptome (Anzeichen) verlaufen.

Welche Bedeutung haben Lebensmittel bei der Verbreitung von Salmonellose?

Lebensmittel bieten den Salmonellen gute Lebensbedingungen. Durch Erhitzen bei einer Temperatur von mindestens 70° C und einer Zeit von mehr als 10 Minuten werden Salmonellen abgetötet. Als gefährdete Lebensmittel gelten: rohes Fleisch von Geflügel, Schwein und Rind, rohe und nicht durchgegarnte (nicht hartgekochte) Eier. Bei unsachgemäßem Umgang mit diesen Lebensmitteln können Salmonellen auch auf andere Lebensmittel übertragen werden.

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

1. Transport: Lange Transportzeiten von Lebensmitteln tierischer Herkunft (z. B. vom Geschäft zum Kühlschrank) sollen unbedingt vermieden werden. Für den Transport sollen **möglichst Kühl- oder Isoliertaschen** verwendet werden.

2. Lagerung: Eier, Fleisch- und Wurstwaren sollen verpackt oder getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollen grundsätzlich im **Kühlschrank** bei einer Temperatur **unter 6° C** gelagert werden. Es ist zu empfehlen, die Kühlung mittels Thermometer regelmäßig zu überprüfen. Auch bereits durchgegarnte tierische Lebensmittel, wie z. B. Frikadellen, sollten immer unter 6° C gelagert werden. Falls ungekochte Eier verwendet werden, müssen die Lebensmittel (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, Fleisch und insbesondere Geflügel ist die Auftauflüssigkeit sofort auszugießen und zu vernichten. Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte sollen nach jedem Arbeitsgang mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden. Die Hände sind gründlich mit Seife zu waschen. Die tierischen Lebensmittel sollen nach der Zubereitung sofort verzehrt oder gekühlt aufbewahrt werden. Frisches Fleisch sollte ganz durchgegart bzw. durchgebraten werden. Erst bei Temperaturen über **70° C** und einer **Garzeit von mindestens 10 Minuten** werden Salmonellen wirksam abgetötet.

▶ **Salmonellen werden durch Tiefgefrieren nicht abgetötet**

4. Allgemeine hygienische Empfehlungen: Waschen der Hände vor allem nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (Windeln), Nahrungsmitteln (Geflügel) und vor der Nahrungszubereitung.

▶ **„Nach dem Klo und vor dem Essen Händewaschen nicht vergessen!“**

Welche Beschwerden kann eine Infektion mit enteritischen Salmonellen auslösen?

Einige Stunden bis zu 3 Tage nach der Infektion können Bauchschmerzen, Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, meist leichtes Fieber oder auch nur eines dieser Symptome auftreten. Die Schwere der Erkrankung ist vom Bakterientyp abhängig. Besonders betroffen können Kinder, ältere Menschen und in ihrer Immunabwehr geschwächte Patienten sein.

Wie wird die Erkrankung behandelt?

Der durch Erbrechen und Durchfall entstandene Salz- und Flüssigkeitsverlust muss durch vermehrtes Trinken ausgeglichen werden. Besonders geeignet sind z.B. fettarme klare Fleischbrühe oder dünner, mit Zucker gesüßter, leicht gesalzener Tee. Falls Sie Ihren Tee nicht salzen wollen, können Sie auch Salzstangen zu sich nehmen. Eventuell notwendige weitere Maßnahmen besprechen Sie bitte mit dem Hausarzt. Insbesondere sollen Sie vor der Einnahme von Medikamenten Ihren Hausarzt um Rat fragen.

Wie kann eine Übertragung von Menschen, bei denen Salmonellen im Stuhl nachgewiesen werden (sog. Keimträger), auf Gesunde verhütet werden?

▶ **Merke:
Eine Übertragung von Mensch zu Mensch ist extrem selten!**

Dennoch gilt: Keimträger müssen nach jeder Toilettenbenutzung und vor der Nahrungszubereitung die Hände einschließlich der Fingernägel gründlich waschen.