

Salmonellen

Informationen für Bürger

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Sie können beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen verursachen.

Das Hauptreservoir der Salmonellen sind Tiere (z.B. Säugetieren, Reptilien), wobei diese nur selten klinisch daran erkranken. Landwirtschaftliche Nutztiere wie Rinder, Schweine und Geflügel und daraus erzeugte tierische Lebensmittel stehen deshalb an der Spitze der möglichen Infektionsursachen.

Wie werden Salmonellen übertragen?

Die Infektion erfolgt durch orale Erregeraufnahme. Die Salmonellose ist die **klassische Lebensmittelinfektion**.

Salmonellen werden vor allem über nicht ausreichend erhitzte Eier bzw. eihaltige Speisen und Zubereitungen übertragen, insbesondere wenn diese Rohei enthalten, z.B. Kuchenteig, Eischäume, Cremes, Konditoreiwaren, Mayonnaise und Speiseeis.

Des Weiteren werden Salmonellen häufig über rohes Fleisch bzw. nicht oder nicht ausreichend erhitzte Fleischerzeugnisse (z.B. Schlachtgeflügel, Hackfleisch, Rohwurstsorten – besonders frische Mettwurst – sowie Fleischsalate) übertragen.

Auch nicht mit Salmonellen behaftete Lebensmittel können durch die Berührung infizierter Menschen und verunreinigter Gegenstände (z.B. Küchenbrett) kontaminiert werden.

Salmonellen können ebenfalls durch direkten Kontakt mit Salmonellen ausscheidenden Tieren, wie z.B. Reptilien übertragen werden.

Eine direkte oder indirekte Übertragung (Schmierinfektion) von Mensch zu Mensch ist möglich.

Die Ansteckungszeit beträgt 6–72 Stunden, in der Regel 12–36 Stunden.

Welche Krankheitszeichen haben Erkrankte?

Die Salmonellose tritt meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein, Erbrechen und Fieber auf.

Wer ist besonders gefährdet?

Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Personen mit eingeschränkter Immunabwehr sind besonders gefährdet. Bei ihnen kann es zu längeren und schwereren Krankheitsverläufen kommen. Durchfall und Erbrechen führen zu Flüssigkeits- und Salzverlust. Säuglinge, alte und kranke Menschen reagieren darauf besonders empfindlich. Dieser Verlust kann bei schweren Verläufen zum Kreislaufkollaps oder Nierenversagen und sehr selten im schlimmsten Fall zum Tod führen.

Was muss ich bei einer Erkrankung beachten?

Kindergärten, Schulen und ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen

Gemäß § 34 Abs. 1 IfSG gilt für Lehrer, Schüler ab 6 Jahren, Schulbedienstete und Beschäftigte in anderen Kindergemeinschaftseinrichtungen, die an Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind, kein automatisches, vom Infektionsschutzgesetz (IfSG) veranlassenes Verbot, die Einrichtung zu betreten oder an deren Veranstaltungen teilzunehmen. Davon unberührt ist der Sachverhalt, dass Erkrankte mit Symptomen (z.B. Brechdurchfall) in der Regel nicht arbeitsfähig sind und schon deshalb zu Hause bleiben. Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis (Magen – Darm – Entzündung) erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist.

Lebensmittelbetriebe

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 bei Ausbrüchen

Bei Ausbrüchen ist das schnellstmögliche Ermitteln der Infektionsquelle von vorrangiger Bedeutung, um zeitnah Maßnahmen zur Verhinderung der weiteren Ausbreitung einleiten zu können. Das zuständige Gesundheitsamt muss unverzüglich darüber informiert werden.

Wie kann ich mich schützen?

Küchenhygienische Maßnahmen

- Salmonellen vermehren sich im Temperaturbereich von 10- 47°C, in einigen Fällen bereits ab 6–8°C. In der Umwelt und in oder auf verschiedenen Lebensmitteln sind sie bis zu mehreren Monaten überlebensfähig. Durch Einfrieren werden sie nicht abgetötet.
- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß (>70°C) oder unterhalb 10°C, also im Kühlschrank, aufbewahrt werden. Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis 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 Verzehrtemperatur abgekühlt werden und möglichst umgehend, definitiv aber innerhalb von nicht mehr als 2 Stunden, verbraucht werden
- Strenge Beachtung der Händehygiene!

- Verwendung und häufiger Wechsel von kochbaren Küchentüchern.
- In Haushalten mit Kindern unter 2 Jahren sollten keine Reptilien gehalten werden.

Empfehlungen für Kindergärten, Schulen und ähnliche Gemeinschaftseinrichtungen

Die wichtigste Maßnahme zur Vorbeugung der Übertragung ist das Waschen der Hände vor allem nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmitteln (z.B. Geflügel) und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. In Gemeinschaftseinrichtungen für Kleinkinder ist besonders die Einhaltung der Hygienemaßnahmen durch das Personal zu beachten.

Empfehlungen für Lebensmittelbetriebe

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.

Empfehlungen für Krankenhäuser u.a. Gesundheitseinrichtungen

Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung von Salmonellen von Mensch zu Mensch beruhen auf drei Säulen: der strikten Einhaltung der Händehygiene, einer gezielten Desinfektion aller Handkontaktflächen und, unter Berücksichtigung der individuellen Situation vor Ort, ggf. der Isolierung der Patienten.

Wo kann ich mich informieren?

Im Internet unter:

www.rki.de
www.infektionsschutz.de

Das Gesundheitsamt steht Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung.

Gesundheitsamt Stadt Chemnitz

Abteilung Amtsärztlicher Dienst,
Infektionsschutz

Am Rathaus 8, 09111 Chemnitz

Telefon: 0371- 488 5832

E-Mail: gesundheitsaufsicht.gesundheitsamt@stadt-chemnitz.de