

Merkblatt Enteritische Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit hauptsächlich im Darm von Tieren und Menschen vorkommen können. Es gibt viele verschiedene Salmonellenarten.

Nach einer **Ansteckungszeit** von ca. 5 bis 72 Stunden (je nach aufgenommener Erregermenge auch kürzer oder länger) kann es zu plötzlich einsetzendem Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber und Kreislaufbeschwerden kommen. Die Beschwerden dauern in der Regel nur wenige Stunden oder Tage. Bei **schweren Verläufen** kann der durchfallbedingte Wasser- und Salzverlust schnell zu einer **lebensbedrohlichen Situation** führen, insbesondere bei älteren Menschen, Säuglingen, Kleinkindern, Schwangeren und abwehrgeschwächten Personen.

Salmonellen werden hauptsächlich über verunreinigte Nahrungsmittel, insbesondere nicht ausreichend durcherhitzte Eiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Hähnchen, Fische, Muscheln und Milcherzeugnisse aufgenommen. Die Bakterien überleben das Tiefgefrieren unbeschadet.

Das Erhitzen von Lebensmitteln auf über 70 Grad C (z.B. durch Kochen, Braten, Backen) tötet sie jedoch ab. Erhitzen mit der Mikrowelle gewährleistet keine sichere Keimabtötung.

Die **Salmonellenbakterien** werden während der Erkrankung aber auch noch nach der Genesung für **einige Wochen** mit dem Stuhl ausgeschieden. Über kleinste Verunreinigungen können Personen die Krankheitserreger auf Gegenstände oder Speisen übertragen. Die wichtigste Maßnahme, um dieses zu verhindern, ist ein **gründliches Waschen der Hände**, vor allem nach jedem Besuch der Toilette, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmittel (z.B. Geflügel) und vor der Zubereitung von Speisen.

Bei Salmonellenerkrankten und -ausscheidern werden Kontrolluntersuchungen empfohlen. Die Kontrolluntersuchungen können über den Haus- bzw. Kinderarzt oder über das Gesundheitsamt durchgeführt werden. Die Kosten der Untersuchungen über den Haus- bzw. Kinderarzt können nicht vom Gesundheitsamt übernommen werden.

Die Kontrolluntersuchung sollte frühestens 4 Wochen nach Ende der Symptomatik bzw. 4 Tage nach Absetzen des Antibiotikums erfolgen.

Nach dem **Infektionsschutzgesetz** ist der Nachweis von Salmonellen durch das untersuchende Labor dem Gesundheitsamt **zu melden**.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz

Personen, die an Salmonellen erkrankt oder dessen verdächtig sind oder Salmonellen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- ❖ in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung oder
- ❖ beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von folgenden Lebensmitteln, wenn Sie dabei mit diesen in Berührung kommen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fisch, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr