



Merkblatt Enteritische Salmonellen

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

Nach einer **Inkubationszeit** von 6 – 72 Stunden, in der Regel 12 – 36 Stunden (je nach aufgenommenen 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 Einfrieren unbeschadet.

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

Salmonellen werden während der Erkrankung, aber auch noch nach der Genesung für **einige Wochen bis Monate** mit dem Stuhl ausgeschieden. Über kleinste Verunreinigungen können Personen die Krankheitserreger auf Gegenstände oder Speisen übertragen. Die wichtigste Maßnahme, um dies zu verhindern, ist das **gründliche 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 Speisen.

Salmonellenerkrankten und -ausscheidern werden in bestimmten Situationen (z.B. Beschäftigte in Küchen oder Alten-/Pflegeheimen) Kontrolluntersuchungen empfohlen. Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit dem Betriebsarzt oder dem Gesundheitsamt auf. Die Kontrolluntersuchungen können auch über den Haus- bzw. Kinderarzt durchgeführt werden. Die Kosten der Untersuchungen über den Betriebs-, Haus- oder Kinderarzt können nicht vom Gesundheitsamt übernommen werden.

Erforderliche Kontrolluntersuchungen sollen frühestens 24 Stunden nach Abschluss einer evtl. durchgeführten antimikrobiellen Therapie und dann im Abstand von 2 Tagen 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