

Ihr Gesundheitsamt informiert

Salmonellose ansteckende Darmkrankheit

- Erreger:** Salmonellen sind Bakterien, die vorzugsweise im Darm von Tieren leben, wobei diese nur selten erkranken. Bekannt sind weltweit etwa 2500 verschiedene Typen. Sie sind einer der häufigsten Erreger von bakteriellen Darminfektionen.
- Vorkommen / Übertragung**
- ⇒ in kontaminierten Nahrungsmitteln, besonders (rohe) Eier und alle Erzeugnisse und Speisen, die mit nicht oder unzureichend erhitzten Eiern hergestellt werden; Frisches bzw. unzureichend erhitztes Hähnchen-, Puten- und Entenfleisch und Erzeugnisse daraus; Erzeugnisse aus Schweinefleisch (insbesondere Hackfleisch und frische Mettwurst) und Wild. See-, Schalen- und Krustentiere (Muscheln) und daraus hergestellte Erzeugnisse; In den vergangenen Jahren kam es auch durch Schokolade, Tee und Gewürze zu Salmonelleninfektionen.
 - ⇒ Durch Kontakt mit erregerhaltigen Ausscheidungen (Schmierinfektion)
 - ⇒ Reptilien wie Schildkröten, Geckos, Leguane können Bakterienträger sein, ohne selbst Krankheitszeichen zu zeigen. Durch Hand-zu-Mund-Kontakt nach einer Berührung dieser Tiere, aber auch durch Staub mit Salmonellenhaltigem getrocknetem Kot können Salmonellen auf den Menschen übergehen.
 - ⇒ Für eine Ansteckung reichen beim erwachsenen Menschen 10.000 Keime. In fetthaltigen Lebensmitteln (Käse, Salmi, Schokolade) und Kräutern sind Erkrankungen bereits durch Aufnahme von wenigen 100 Keimen möglich
 - ⇒ Kinder sind besonders gefährdet, hier reichen zur Ansteckung weniger als 100 Keime, da ihre Magensäurebildung noch nicht voll entwickelt ist und dadurch noch nicht so viele Keime im Magen abgetötet werden können. Weiter sind ältere und immungeschwächte Personen besonders ansteckungsgefährdet.
- Inkubationszeit:** Die Zeit von der Ansteckung bis zum Ausbruch der Krankheit beträgt 6-72 Stunden (meist 12–36 Stunden) und ist abhängig von der Infektionsdosis (Zahl der aufgenommenen Erreger)
- Symptome:
Verlauf:** Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, wässrig-schleimig, evtl. blutig, Bauchschmerzen und Krämpfe, Kopf- und Gliederschmerzen, leichtes Fieber, Schüttelfrost - sehr unterschiedlich ausgeprägt. Vorsicht bei Säuglingen und Kleinkindern alten und immungeschwächten Menschen! In schweren Fällen kann es bis hin zum Tode führen
- Behandlung:** Bei normalem Verlauf soll keine antibakterielle Chemotherapie (Antibiotikatherapie) erfolgen, da dadurch die Bakterienausscheidung verlängert werden kann. Normalerweise gilt es, nur den Flüssigkeits- und Elektrolytverlust auszugleichen. Bei schwerem Verlauf oder Erkrankungen im ersten Lebensjahr ist eine Chemotherapie indiziert. Dies gilt ebenfalls bei abwehrgeschwächten Personen.
- Nachweis / Dauer der Ausscheidung** Erregernachweis durch bakteriologische Untersuchung von Stuhl unmittelbar nach Krankheitsbeginn; Die Untersuchungsdauer beträgt ca. 2-3 Tage. Die Keimausscheidung von Enteritis-Salmonellen dauert beim Erwachsenen im Durchschnitt 4 Wochen. Bei Kindern unter 5 Jahren 7 Wochen oder länger. Eine Dauerausscheidung über 6 Monate tritt bei Kindern mit schwereren Erkrankungsverläufen nicht selten auf. Salmonellen werden schubweise ausgeschieden, d.h. nicht bei jeder Darmentleerung. Zur Feststellung, ob nach einer Salmonelleninfektion noch Erreger ausgeschieden werden, ist daher die Untersuchung von mehreren Stuhlproben in Abständen von jeweils 1-2 Tagen erforderlich.

Maßnahmen zur Verhütung der Weiterverbreitung:

- Sorgfältige Beachtung der allgemeinen Hygieneregeln.
- Kranke und Personen, die Erreger ausscheiden, sollten möglichst eine separate Toilette benutzen.
- Gründliche Reinigung der Hände nach dem Besuch der Toilette.
- Separate Handtücher oder Einmalhandtücher in Bad und Toilette.
- Anwendung von Desinfektionsmitteln zur Beseitigung von Stuhlverunreinigungen bzw. nach Kontakt mit Ausscheidungen.
- Gebrauchte Handtücher, Leibwäsche und evtl. mit Ausscheidungen verunreinigte Bettwäsche müssen beim Waschvorgang über 70° C erhitzt werden, anderenfalls sollte ein Wäschedesinfektionsmittel angewandt werden.

Maßnahmen zum Schutz vor Ansteckung und Weiterverbreitung in Schulen, Säuglingsheime und Kindergärten

Die wichtigste Maßnahme zur Vorbeugung der Übertragung ist das 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 Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur Erregerelimination, wohl aber zur drastischen Reduzierung der Keimzahl an den Händen. In Gemeinschaftseinrichtungen für Kleinkinder ist besonders die Einhaltung der Hygienemaßnahmen durch das Personal zu beachten.

TIPPS zur Vermeidung von Salmonellen-Infektionen durch Lebensmittel:

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 (über 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 stets nach dem Einkauf in den Kühlschrank zu bringen und dort 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 zwei Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.

Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen. Auftauwasser separat auffangen und sofort in den Ausguss schütten (heiß nachspülen). Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, mit möglichst heißem Wasser gründlich reinigen. Die Hände sofort danach gründlich mit Seife waschen.

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. Säuglingsnahrung mit mindest 70 °heißem Wasser zubereiten

Strenge Beachtung der Händehygiene

Verwendung und häufiger Wechsel von kochbaren Küchentüchern oder Verwendung von Einmaltüchern

Vorschriften nach dem Infektionsschutzgesetz:

Es besteht **Meldepflicht** z.B. durch Ärzte bei Verdacht und Erkrankung, wenn eine Person betroffen ist die im Lebensmittelbereich tätig ist, oder wenn zwei oder mehr als zwei Personen betroffen sind, bei denen ein epidemiologischer Zusammenhang vermutet wird. Der Erregernachweis ist durch das untersuchende Labor an das für den Einsender zuständige das Gesundheitsamt zu melden.

Lebensmittelbereich:

Kranke, Krankheitsverdächtige sowie Ausscheider von Salmonellen **dürfen nicht** beim erwerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von **Lebensmitteln tätig sein** oder beschäftigt werden (§§ 42). Vor einer Weiterbeschäftigung im Lebensmittelbereich sollten nach Abklingen der Symptome mindestens 2 negative Stuhlproben im Abstand von 1-2 Tagen vorliegen.

Gemeinschaftseinrichtungen

Bei einer infektiöser Gastroenteritis besteht gemäß § 33 eine Meldeverpflichtung durch die Eltern an die Gemeinschaftseinrichtung und die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen Meldung an das Gesundheitsamt verpflichtet.

Schulen: 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 IfSG veranlassenes Verbot, die Einrichtung zu betreten oder an deren Veranstaltungen teilzunehmen. Davon unberührt ist der Sachverhalt, dass symptomatisch Erkrankte in der Regel nicht arbeitsfähig sind und schon deshalb zu Hause bleiben.

Kindergärten: Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis 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. Die Vorlage eines schriftlichen ärztlichen Attests ist nicht erforderlich. Ansonsten ist eine Zulassung nach Abklingen des Durchfalls (geformter Stuhl) möglich. Bei gesunden Ausscheidern ist eine Zulassung möglich, wenn durch Einhaltung individuell hygienischer Maßnahmen eine Weiterverbreitung auszuschließen ist. Gegebenenfalls ist das Gesundheitsamt beratend hinzuzuziehen.