

# Merk- / Informationsblatt

## Salmonellen

Stand: Januar 2018



LANDKREIS  
GÖPPINGEN

### **Was ist eine Salmonellose?**

Die Erkrankung wird durch Salmonellen (Bakterien) hervorgerufen und ist eine klassische Lebensmittelinfektion. Salmonellosen sind weltweit verbreitet. Erkrankungen treten als sporadische Fälle, Fallhäufungen (z.B. in Familien) oder in größeren Ausbrüchen auf.

### **Wie werden Salmonellen übertragen und wie lange ist man ansteckend?**

Aufgenommen werden Salmonellen fast immer durch den Verzehr von mit Salmonellen verunreinigten Nahrungsmitteln. Hauptinfektionsquelle für den Mensch sind nicht ausreichend durcherhitztes Fleisch, Geflügel und Eier und alle draus hergestellten Erzeugnisse. Eine Übertragung über verunreinigte Gegenstände ist bei mangelnder Küchen- oder Händehygiene ebenfalls möglich. Die Zeit zwischen Ansteckung und Erkrankung (Inkubationszeit) beträgt ca. 6-72 Stunden in der Regel 12-36 Stunden. Ausgeschieden werden Salmonellen über den Stuhl. Die Dauer der Ausscheidung nach der Erkrankung beträgt üblicherweise 2-4 Wochen, kann aber auch über mehrere Monate andauern.

### **Was sind die typischen Symptome?**

Die Salmonellose manifestiert sich meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein und manchmal Erbrechen. Häufig tritt leichtes Fieber auf. Die Symptome halten oft über mehrere Tage hinweg an. Zu beachten ist, dass die Ausscheidung des Erregers über den Stuhl auch nach dem Ende des Durchfalls weiter bestehen kann.

### **Maßnahmen zur Verhütung der Weiterverbreitung:**

Eine Ansteckungsgefahr kann vermieden werden, wenn darauf geachtet wird, dass Salmonellen durch Schmierinfektion nicht weiter verbreitet werden und so nicht in Lebensmittel gelangen. Für die Dauer der Salmonellenausscheidung sollte deshalb die persönliche Hygiene sorgfältig beachtet werden.

### **Wir empfehlen:**

1. die Hände zu desinfizieren und anschließend (nach der Einwirkzeit des Händedesinfektionsmittels) gründlich zu waschen
  - vor dem Umgang mit Lebensmitteln
  - vor dem Füttern von Säuglingen, Kleinkindern und pflegebedürftigen alten Menschen
  - nach dem Stuhlgang
2. Handtücher nicht gemeinsam benutzen
3. die Toilette sauber zu halten, ggf. ein geeignetes Desinfektionsmittel zu verwenden (Auskunft erteilt Ihr Arzt oder das Gesundheitsamt) und die vom Erkrankten benutzte Toilette mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Gelangen Salmonellen in Lebensmittel, können sie sich unter bestimmten Voraussetzungen vermehren und damit eine Infektionsgefahr darstellen. Manche Nahrungsmittelrohprodukte (Eier, Geflügel, Wild, Krusten- und Schalentiere) können bereits im Rohzustand Salmonellen enthalten.

Ganz entscheidend für die Vermeidung einer Salmonelleninfektion ist die Beachtung lebensmittelhygienischer Grundsätze. Dazu gehören:

- Häufiges Reinigen der Hände, der Arbeitsgeräte und -flächen, vor und während des Umgangs mit Lebensmitteln.
- Getrenntes Aufbewahren und Zubereiten von Lebensmitteln, die als mögliche Träger von Salmonellen gelten.
- Ausreichendes Erhitzen der Lebensmittel. Für die Abtötung der Salmonellen sind Temperaturen über 70 °C im gesamten Lebensmittel erforderlich. Dies ist besonders beim Gebrauch der Mikrowelle zu beachten.
- Aufbewahren von Speisen bei Kühlschranktemperatur (unter 8 °C).

#### **Zusätzliche Hinweise für Salmonellenausscheider:**

##### **Kindergärten und Schulen:**

Kinder und Jugendliche können nach dem vollständigen Abklingen der klinischen Symptome Kindergärten und Schulen wieder besuchen, auch wenn sie noch Salmonellen ausscheiden. Ausscheider von Salmonellen dürfen jedoch nicht beim Kochen und Backen mithelfen.

##### **Haushalt:**

Personen, die Essen für Haushaltsmitglieder zubereiten, können dieses weiterhin tun, sollten aber sorgfältig die bereits genannten Verhaltenshinweise der persönlichen und der Küchenhygiene beachten. Insbesondere dann, wenn im Haushalt Säuglinge, Kleinkinder, abwehrgeschwächte Personen und ältere Menschen gepflegt werden.

Personen, die Salmonellen ausscheiden, dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht tätig sein oder beschäftigt werden. (§ 42 Abs.1 IfSG )