

Salmonellose – Infektionen

Krankheitsbild

Eine Salmonellen-Erkrankung (Bakterien) ist eine typische Lebensmittelinfektion, die Durchfall verursacht. Die Erreger vermehren sich im Magen-Darm-Trakt von Menschen und Tieren. Plötzlicher Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich auch Erbrechen sind gängige Symptome der Salmonellen-Erkrankung. Häufig tritt auch leichtes Fieber auf. Die Beschwerden halten dabei meist über mehrere Tage an. Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und abwehrgeschwächte Menschen sind besonders gefährdet. Bei ihnen kann es zu längeren und schwereren Krankheitsverläufen kommen. Durchfall und Erbrechen führen zum Verlust von Flüssigkeit und Salzen.

Übertragung

Am häufigsten gelangen die Erreger über Lebensmittel in den Magen-Darm-Trakt des Menschen. Sie können sich schnell auf ungekühlten Lebensmitteln vermehren. Die Bakterien gelangen unter Umständen auch durch schlechte Küchenhygiene ins Essen – z. B. über verunreinigte Schneidebretter, rohe bzw. nicht vollständig durchgegartes Ei und Eiprodukte wie Cremes oder Salate auf Eierbasis oder rohen Kuchenteig, Speiseeis, rohes Fleisch oder rohes Hack bzw. Tatar sowie Rohwurstsorten wie Mett und Salami. Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion eher selten möglich. Dabei werden die Bakterien aus dem Darm über kleinste Spuren von Stuhlresten von Erkrankten an den Händen weitergetragen. Von der Hand gelangen die Erreger in den Mund.

Salmonellen vermehren sich vor allem bei Temperaturen zwischen 10°C und 47°C. Dabei können sie mehrere Monate in und auf Lebensmitteln überleben. Auch durch Einfrieren werden die Erreger nicht abgetötet. Besonderes Augenmerk sollte auf die hygienische Zubereitung von Lebensmitteln gelegt werden, um eine Weiterverbreitung zu verhindern. Gründliches Waschen der Hände mit Flüssigseife nach dem Toilettengang sowie vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen und nach Kontakt mit Tieren, besonders mit Reptilien! Trocknen Sie die Hände anschließend sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

Inkubationszeit

Die Zeit zwischen Ansteckung und Beginn der Krankheit beträgt 6 – 72 Stunden.

Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Erkrankte sind grundsätzlich ansteckend, solange Salmonellen im Stuhl ausgeschieden werden. Das dauert bei Erwachsenen ca. 1 Monat, bei Kindern und älteren Menschen kann die Ausscheidung mehrere Wochen dauern, bei schweren Verläufen sogar bis zu einem halben Jahr oder länger.

Zubereitung von Lebensmitteln

In Lebensmittelbetrieben und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Personen, die an Salmonellose erkrankt sind, sowie Personen, die Salmonellen ausscheiden, gem. § 42 IfSG beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter, in § 42 Abs. 2 aufgelisteten Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen. Dies gilt auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Maßnahmen für Kontaktpersonen

Für Kontaktpersonen ohne Krankheitszeichen bestehen keine Einschränkungen.

Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder nach Krankheit

Gemäß den „Empfehlungen für die Wiederzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz“ beim [Robert-Koch-Institut](https://www.rki.de) **dürfen** erkrankte Kinder **unter 6 Jahren** die Gemeinschaftseinrichtung nicht betreten. Die Einrichtung kann erst 48 Stunden nach Abklingen der klinischen Symptome wieder besucht werden. Erkrankte Kinder **ab 6 Jahren sollten** die Gemeinschaftseinrichtung während der akuten Durchfallerkrankung und für 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden die Einrichtung nicht betreten.

Meldepflicht für Kinder unter 6 Jahren

Eltern und Gemeinschaftseinrichtungen sind zur Meldung gemäß Infektionsschutzgesetz verpflichtet.

Fragen zur Behandlung von Salmonellosen-Infektion richten Sie bitte an Ihre behandelnde Ärztin oder Ihren Arzt.