

Salmonellenerkrankung

Salmonellose

Informationsblatt für Gemeinschaftseinrichtungen



Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien. Es gibt rund 2200 verschiedene Arten von Salmonellen, die sehr unterschiedliche Störungen des Magen-Darm-Trakts verursachen können. Die wichtigsten Salmonellen-Erkrankungen für den Menschen sind ein **Brechdurchfall** (Salmonellenenteritis) und - hierzulande selten - Typhus und Paratyphus. Meist heilen diese Infektionen spontan aus.

Bei Kindern, alten oder immunreduzierten Menschen lösen sie vor allem durch den großen Flüssigkeitsverlust eine schwere Krankheit aus.

Salmonellen-Erkrankungen sind **meldepflichtig!**

Jede Erkrankung, aber auch schon der Verdacht auf Salmonellose, Typhus oder Paratyphus muss vom behandelnden Arzt an das jeweilige Gesundheitsamt gemeldet werden.

Personen, die in Kindergärten, Schulen oder ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen mit der Essenszubereitung beschäftigt sind, ebenso Personen, die in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Krankenhäusern oder Seniorenheimen beschäftigt sind, dürfen schon beim Verdacht auf eine Salmonellen-Erkrankung nicht mehr arbeiten. Wenn sie chronische Salmonellenausscheider bleiben, dürfen sie überhaupt nicht mehr in einem Lebensmittelbetrieb bzw. in einer Küche arbeiten.

Infektionsweg der Salmonellenenteritis

Salmonellen werden hauptsächlich mit verseuchter Nahrung, die im Rahmen ihres Produktionsprozesses mit Salmonellen in Kontakt gekommen ist, oder verseuchtem Trinkwasser aufgenommen.

Infizierte Menschen scheiden während der akuten Krankheitsphase über Stuhl und Harn eine große Anzahl an Bakterien aus. Es gibt auch Personen, die mit Salmonellen infiziert sind und keine Symptome zeigen. Sie scheiden aber trotzdem die Bakterien aus und können bei mangelnder persönlicher Hygiene Salmonellen auf Nahrungsmittel übertragen. Es handelt sich dabei um eine sogenannte **Schmierinfektion**.

Auch Fliegen können die Keime von Fäkalien auf Nahrungsmittel übertragen. Vielfach sind infiziertes Fleisch (v. a. Geflügel), rohe Milch, Eier und Eierspeisen die Träger von Salmonellen.

Falsche Lagerung und Handhabung von Lebensmitteln gibt den Salmonellen die Möglichkeit sich derart zu vermehren, dass sie beim Verzehr beim Menschen eine Infektion hervorrufen können. Es sind beim gesunden Erwachsenen in der Regel 10.000 bis 1.000.000 Keime erforderlich, um überhaupt eine Erkrankung auslösen zu können. Bei Säuglingen, Kleinkindern und geschwächten alten Personen reichen dazu aber rund 100 Keime.

Inkubationszeit

Es können 6 – 72 Stunden, üblicherweise 12-36 Stunden vergehen, bis die ersten Symptome einer Salmonellenerkrankung auftreten. Dies hängt von der Anzahl der aufgenommenen Keime und der Salmonellenart ab.

Symptome

Auftreten von Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfällen (mehr als drei wässrig spritzende Stühle). Dieser Brechdurchfall dauert etwa ein bis zwei Tage. Die Patienten haben meistens kein Fieber. Die Keimausscheidung von Enteritis-Salmonellen dauert im Mittel 3 – 6 Wochen, bei Säuglingen fallweise mehrere Monate.

Manche Menschen bleiben nach Abklingen des Brechdurchfalls chronische Salmonellenausscheider, sogenannte **Dauerausscheider**.

Diagnose

Eine Salmonellose kann nur mittels Stuhl- und eventuell Blutuntersuchung exakt diagnostiziert werden.

Behandlung

Beim Brechdurchfall steht die symptomatische Therapie mit Flüssigkeitsersatz im Vordergrund. Nur in besonderen Fällen, wie z.B. bei einem geschwächten Immunsystem, werden Antibiotika verabreicht.

Durch die entsprechende Therapie heilt eine Salmonellen-Erkrankung in den meisten Fällen ohne Komplikationen aus. Für Säuglinge, Kleinkinder und alte Menschen kann der starke Flüssigkeitsverlust gefährlich werden.

Die Kinder dürfen erst nach klinischer Gesundheit (geformter Stuhl) wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung kommen, eine eigene Toilette oder eine weitere Stuhlbeprobung ist nicht erforderlich.

Die sorgfältige Reinigung der Hände nach jedem Toilettengang muss selbstverständlich sein.

Eine Desinfektion der Toiletten von Salmonellenausscheidern ist nicht notwendig, die tägliche Reinigung unter Verwendung von handelsüblichen WC-Reinigern ist ausreichend.

Gegebenenfalls ist besonders auf die sichere Entsorgung der Windeln zu achten.

Vorbeugungsmaßnahmen

Der wichtigste Schutz vor einer Salmonellen-Erkrankung in Gemeinschaftseinrichtungen mit Lebensmittelzubereitung sind **hygienische** Maßnahmen:

Oberstes Gebot ist die hygienisch einwandfreie Verwahrung und Zubereitung der Speisen, denn primär werden Salmonellen über Lebensmittel, die im Rahmen ihres Herstellungsprozesses zumeist schon vor dem Endverkauf verschmutzt wurden, übertragen.

- Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß oder unterhalb von 10°C, also im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden.

- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Seetiere, Eier, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei, sowie Speiseeis sind unmittelbar nach dem möglichst kurz gehaltenen bzw. in Kühltaschen transportierten Einkauf im Kühlschrank aufzubewahren.
- Speisen dürfen nicht längerfristig unter 60°C warm gehalten werden. Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird erst bei Temperaturen über 70°C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.
- Bei vorgekochten Speisen muss die Abkühlzeit zwischen 60°C und 10°C möglichst 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. Das Auftauwasser ist separat aufzufangen und sofort in den Ausguss zu schütten (heiß nachspülen!). Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, und die Hände sind danach gründlich mit möglichst heißem Wasser zu reinigen.
- Beim Kochen mit der Mikrowelle ist die Dauer der Garzeiten so zu wählen, dass die Speisen auch im Inneren (Kerntemperatur) ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70 °C überschritten werden.
- Instantprodukte sind immer erst kurz vor dem Verzehr zuzubereiten.
- Strenge Beachtung der persönlichen Hygiene.
- Verwendung und häufiger Wechsel von auskochbaren Küchentüchern.
- Küchenarbeitsplätze besonders rein halten und getrennte Arbeitsbereiche für Rohes und Gekochtes einrichten.
- Zubereite Speisen nur mit sauberen Gegenständen in Berührung bringen.
- Nur pasteurisierte Milch und keine Rohmilch verwenden.
- Keine Speisen anbieten, die rohe Eier enthalten.
- **Vor der Essenszubereitung bzw. der Essensausgabe sind die Hände gründlich zu waschen (15 Sekunden mit Seife) oder ggf. zu desinfizieren (30 Sekunden mit 3 ml Desinfektionsmittel).**
- **Die sorgfältige Reinigung der Hände (siehe oben) nach jedem Toilettengang muss selbstverständlich sein.**
- Toiletten mit ausreichend Toilettenpapier, Waschbecken, Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausstatten und regelmäßig reinigen.

Zusammenfassung

Die häufigste Salmonellen-Erkrankung beim Menschen äußert sich als **Brechedurchfall**.

Die Krankheit ist **meldepflichtig**, auch der **Verdacht auf eine Erkrankung**.

Oberstes Gebot ist die hygienisch einwandfreie Aufbewahrung und Zubereitung der Speisen, denn

Salmonellen werden hauptsächlich über Lebensmittel, die im Rahmen ihres Herstellungsprozesses schon vor dem Endverkauf verschmutzt wurden, übertragen.

Der wichtigste Schutz vor einer Salmonellenerkrankung sind die sorgfältige persönliche Hygiene und die genaue Beachtung der üblichen küchenhygienischen Maßnahmen.

Erkrankte Personen, die in Kindergärten, Schulen oder ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen mit der Speisenzubereitung betraut sind, dürfen schon beim Verdacht auf eine Salmonellen-Erkrankung nicht mehr arbeiten.

Sie dürfen ihre Arbeit wieder aufnehmen, wenn **zwei Stuhlproben**, die im Abstand von 24 Stunden nach Beendigung der Symptomatik gewonnen wurden, **negativ** sind.

Kinder unter 6 Jahren können nach klinischer Gesundung (geformte Stühle) die Gemeinschaftseinrichtung wieder besuchen. Eine eigene Toilette oder eine weitere Stuhlbeprobung sind nicht erforderlich.

Kinder über 6 Jahre dürfen wieder in die Schule gehen, wenn sie klinisch gesund sind und weniger als 3 breiige Stühle haben. Sie sind nach dem Toilettenbesuch zu sorgfältiger Händereinigung anzuhalten.

Chronische Salmonellenausscheider dürfen generell nicht in einem Lebensmittelbetrieb (z.B. in einer Schulküche) arbeiten!