



Salmonellose

Landratsamt Heidenheim
Gesundheitsamt

- Was sind Salmonellen:** Salmonellen sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Eine Salmonellen-Erkrankung ist eine typische Lebensmittelinfektion, die Durchfall verursacht.
- Übertragungswege:** Am häufigsten gelangen die Salmonellen über Lebensmittel in den Verdauungstrakt des Menschen. Sie können sich schnell auf ungekühlten Lebensmitteln vermehren. Die Bakterien gelangen unter Umständen auch durch schlechte Küchenhygiene ins Essen - zum Beispiel über verunreinigte Schneidebretter oder Oberflächen. Beispiele für Lebensmittel, die häufig mit Salmonellen belastet sind z.B. rohe, bzw. nicht vollständig durchgegarnte Eier und Eiprodukte wie Mayonnaise, Cremes oder Salate auf Eierbasis oder roher Kuchenteig, Speiseeis, rohes Fleisch. Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion ebenfalls möglich, vor allem bei unzureichender Hygiene.
- Inkubationszeit:** Sie beträgt 6-72 Stunden, in der Regel 12-36 Stunden und ist abhängig von der Infektionsdosis.
- Krankheitsverlauf:** 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 oft über mehrere Tage an und klingen dann von selbst ab.
- Hinweise zur Verhütung und Weiterverbreitung:** Generell, aber insbesondere bei Kontakt zu Erkrankten oder Ausscheidern ist die Händehygiene strikt einzuhalten. Das bedeutet, dass die Hände nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit verunreinigten Gegenständen oder Risikolebensmitteln, vor der Zubereitung von Nahrungsmitteln und nach jedem Tierkontakt gründlich mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden. Beim Umgang mit Risikolebensmitteln müssen die Arbeitsflächen und Geräte (Schneidbrett, Messer) gründlich gesäubert bzw. gewechselt werden, bevor andere Lebensmittel damit in Kontakt kommen.
- Gesetzliche Bestimmungen:** Es besteht nach §7 Infektionsschutzgesetz eine Meldepflicht. Des Weiteren ist gemäß §6 Abs. 1 Nr. 2 IfSG der Verdacht auf und die Erkrankung an einer akuten infektiösen Gastroenteritis meldepflichtig, wenn die betroffene Person, die an einer Salmonellen Infektion erkrankt ist, bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, oder die Erreger noch ausscheiden, dürft gemäß §42 IfSG nicht im Lebensmittelbetrieben tätig sein. Diese Personen dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel nicht tätig sein, wenn sie mit Lebensmittel in Berührung kommen. Das gilt auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern o. ä. Einrichtungen. Leiter*innen von Gemeinschaftseinrichtungen haben gemäß §34 Abs. 6 IfSG das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn in ihrer Einrichtung betreute Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, erkrankt oder dessen verdächtig sind. Kinder die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, dürfen während der akuten Krankheitsphase die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen (§34 IfSG).