



Lübeck, August 2023

Salmonellen

Erreger

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Eine Salmonellen-Erkrankung ist eine typische Lebensmittelinfektion, die Durchfall verursacht. Die Erreger vermehren sich im Magen-Darm-Trakt von Menschen und Tieren.

Übertragung

Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion ebenfalls möglich, vor allem bei unzureichender Händehygiene nach dem Toilettengang. Am häufigsten jedoch 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. Typisch sind rohe bzw. nicht vollständig durchgegarnte Eier und Eiprodukte wie Mayonnaise, Cremes oder Salate auf Eierbasis oder roher Kuchenteig, Speiseeis, rohes Fleisch, rohes Hack bzw. Tatar und Rohwurstsorten wie Mett und Salami. Dabei ist zu beachten, dass die Bakterien auf der Eierschale zu finden sind, weshalb nach jedem Umgang mit Eiern die Hände gründlich gewaschen werden sollen. Möglich sind auch Ansteckungen über direkten Kontakt mit Reptilien wie Schlangen, Bartagamen oder Schildkröten. Am ehesten stecken sich Tierbesitzer bei ihren Haustieren über den Tierkot an. Auch mit Kot verschmutzte Flächen können eine Ansteckungsquelle sein

Meldepflicht

Es besteht eine gesetzliche Meldepflicht.

Krankheitsbild

Plötzlicher Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich auch Erbrechen sind gängige Symptome der Salmonellen-Erkrankung. Die Beschwerden halten dabei oft über mehrere Tage an und klingen von selbst ab.

Komplikationen

In seltenen Fällen kann es auch zu schweren Krankheitsverläufen mit Fieber, Kreislaufkollaps oder Nierenversagen kommen.

Therapie

Bei starkem Durchfall und Erbrechen ist ggf. eine medizinische Behandlung notwendig.

Ansteckungsfähigkeit

Nach der Ansteckung bricht die Erkrankung nach ca. 6 bis 72 Stunden aus. Erkrankte sind über den Stuhl ansteckend.

Umgang mit Erkrankten und Kontaktpersonen (Hygienerichtlinien, Beispiele)

Erkrankte und deren Haushaltsangehörige sollen auf besonders gründliche Händehygiene achten. Waschen Sie die Hände gründlich mit Wasser und Seife nach jedem Toilettengang sowie vor der Zubereitung von Speisen und vor dem Essen. Trocknen Sie die Hände nach dem Waschen sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

- Vermeiden Sie für die Dauer der akuten Erkrankung möglichst den direkten Kontakt mit anderen Menschen.
- Bereiten Sie, wenn Sie selbst erkrankt sind, keine Speisen für andere zu.
- Benutzen Sie ausschließlich eigene Handtücher und Waschlappen.
- Wechseln Sie häufig Bettwäsche, Handtücher und Waschlappen und waschen Sie diese bei mindestens 60°C. Waschen Sie die Wäsche der erkrankten Person getrennt von den Wäschestücken anderer.
- Spülen Sie das Geschirr möglichst in einer Spülmaschine bei mindestens 60°C.
- Verwenden Sie zuhause zur Reinigung von Toiletten und Türklinken sowie Armaturen oder Lichtschaltern die üblichen Reinigungsprodukte. Reinigen Sie diese Flächen und Gegenstände aber häufiger und gründlich. Verwenden Sie dafür mehrere Wischtücher, die Sie nach Gebrauch sofort in die Wäsche geben.
- Wenn möglich, benutzen Sie bei Durchfall eine eigene Toilette.

Achten Sie auch nach Abklingen der Krankheitszeichen besonders sorgfältig auf gründliche Hände- und Toilettenhygiene.

Kontaktpersonen in Risikobereichen müssen negative Stuhlproben dem Gesundheitsamt nachweisen.

Tipps zur Vorsorge

Gute Küchenhygiene = richtiger Umgang mit Lebensmitteln:

- ✓ Legen Sie rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Seetiere, Eier sowie Cremes, Salate, Speiseeis und Mayonnaisen mit rohen Eiern immer sofort nach dem Einkauf in den Kühlschrank oder das Gefrierfach.
- ✓ Achten Sie auf einen gekühlten Transport der Lebensmittel, beispielsweise in einer Kühltasche, sowie auf eine Kühlschranktemperatur von unter 7 °C.
- ✓ Waschen Sie sich nach dem Umgang mit Eiern immer gründlich die Hände.
- ✓ Frieren Sie Speiseeis nach dem An- oder Auftauen nicht wieder ein.
- ✓ Bereiten Sie Fleisch und Gemüse oder Salat auf unterschiedlichen Arbeitsunterlagen (Schneidebretter) zu.
- ✓ Um die Salmonellen sicher abzutöten, müssen Lebensmittel für mindestens 10 Minuten auf über 70°C erhitzt werden. Das gilt auch für tiefgekühlte Lebensmittel. Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in der Mikrowelle auf eine ausreichend lange Garzeit. 70°C sollten auch im Inneren der Speisen überschritten werden.
- ✓ Essen Sie warme Speisen innerhalb von 2 Stunden nach der letzten Erhitzung.
- ✓ Verbrauchen Sie Hackfleisch immer am Tag des Einkaufs.
- ✓ Bereiten Sie Instantprodukte immer erst kurz vor dem Verzehr zu.
- ✓ Entsorgen Sie das Auftauwasser von Fleisch direkt. Spülen Sie alle Gegenstände und Arbeitsflächen, die damit in Berührung gekommen sind, heiß ab und waschen Sie sich danach gründlich die Hände.
- ✓ Wechseln Sie Küchenhandtücher und Wischtücher häufig und waschen Sie diese bei mindestens 60°C.

Gute Händehygiene - regelmäßig Hände waschen:

- ✓ Waschen Sie die Hände gründlich mit Wasser und Seife nach jedem Toilettengang sowie vor der Zubereitung von Speisen und nach der Verarbeitung von rohen Tierprodukten
- ✓ Vor dem Essen und nach dem Kontakt mit Tieren, besonders mit Reptilien, müssen die Hände gründlich gewaschen werden.
- ✓ Trocknen Sie die Hände anschließend sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

Hinweise für Eltern mit kleinen Kindern:

- ✓ Bereiten Sie Säuglingsnahrung möglichst mit zuvor abgekochtem Wasser zu.
- ✓ Lassen Sie die Flasche vor dem Füttern abkühlen.
- ✓ Verwenden Sie die zubereitete Nahrung möglichst frisch.
- ✓ Reptilien stehen im Verdacht, Salmonellen zu übertragen. Für Haushalte mit Kleinkindern sind sie daher nicht zu empfehlen, selbst wenn die Kinder keinen direkten Kontakt zu den Tieren haben.

Einschränkungen in Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 33 IfSG (u.a. Kindergärten und Schulen)

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen oder Kindergärten vorübergehend nicht besuchen. Eltern müssen die Gemeinschaftseinrichtung über die Erkrankung Ihres Kindes informieren. In der Regel kann die Einrichtung 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich.

Einschränkung der Berufsausübung nach §42 IfSG

Sollten Sie beruflich mit bestimmten Lebensmitteln zu tun haben und an ansteckendem Erbrechen und/oder Durchfall erkrankt sein, dürfen Sie vorübergehend nicht mit Lebensmitteln arbeiten. Des Weiteren können ggf. negative Stuhlproben vor Arbeitsantritt erforderlich sein.

Kontaktieren Sie uns direkt!

Gesundheitsamt Lübeck
Allgemeiner Infektionsschutz
Sophienstraße 2-8
23560 Lübeck
Telefon: (0451) 122 – 5369
E-Mail: infektionsschutz@luebeck.de

Servicezeiten

Mo 8:00 – 14:00 Uhr
Di 8:00 – 14:00 Uhr
Mi 8:00 – 12:00 Uhr
Do 8:00 – 18:00 Uhr
Fr 8:00 – 12:00 Uhr

Hier finden Sie weitergehende Informationen:

Bzga.de



www.bzga.de

infektionsschutz.de



www.infektionsschutz.de

luebeck.de/gesundheitsamt



www.luebeck.de

Dieses Merkblatt kann nur einige Hinweise geben und ein persönliches Gespräch nicht ersetzen.