

Gesundheitsamt Dortmund	Salmonellen	Stand: 10.09.08
------------------------------------	--------------------	------------------------

Erreger	Bakterien (Salmonellen), zahlreiche Salmonellenarten (Serovare) bekannt
Krankheitsursache	Aufnahme von mit Salmonellen befallenen Lebensmitteln, insbesondere von befallenen Geflügelprodukten (Lebensmitteln aus Huhn, Gans, Pute), Eiprodukten und Cremespeisen oder durch rohe bzw. nicht ausreichend erhitzte Fleischprodukte (rohes Hackfleisch, nicht durchgegrilltes Fleisch, Fleisch- oder Wurstsalate etc.); Kontakt zu Ausscheidungen (Stuhl) von mit Salmonellen erkrankten Personen
Zeitspanne Ansteckung bis Erkrankungsbeginn	6 bis 72 Stunden (meist 12-36 Stunden); in Ausnahmefällen bis zu 7 Tagen
Krankheitsverlauf	Plötzliches Auftreten von häufigen, wässrigen Durchfällen, starken Bauchschmerzen, teilweise mit hohem Fieber, Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen;
Krankheitsdauer	In der Regel wenige Stunden bis Tage; in Einzelfällen auch bis zu einer Woche; während der Erkrankung und bis zu 3-6 Wochen danach können Salmonellen noch mit dem Stuhl ausgeschieden werden (in Einzelfällen sogar noch länger):
Behandlung	Bei leichtem Krankheitsverlauf Ausgleich des starken Flüssigkeits- und Salzverlustes durch reichliches Trinken; Bettruhe; Bei schwerem Krankheitsverlauf, bei älteren Menschen oder bei Kleinkindern ist wegen des starken Flüssigkeitsverlustes Vorsicht geboten und oft eine spezielle Behandlung mit Infusionen und Medikamenten erforderlich
Meldepflicht	Nach § 6 Infektionsschutzgesetz (IfSG): Wenn eine Person betroffen ist, die eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich (nach § 42 IfSG) ausübt oder wenn zwei oder mehr gleichartige Erkrankungen auftreten, bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird Nach § 7, wenn ein Labornachweis von Salmonellen erfolgt
Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen	Nach § 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) dürfen Kinder unter 6 Jahren, die an einer infektiösen Gastroenteritis (ansteckenden Magen-Darm-Erkrankung) erkrankt oder dessen verdächtig sind, Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist. Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von diesen Regelungen zulassen Eine ärztliche Bescheinigung muss nicht vorgelegt werden.
Arbeiten in Lebensmittelbetrieben	Personen, die an Salmonellen erkrankt sind oder dessen verdächtig sind, oder die Salmonellen auszuschleiden, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel (nach § 42 IfSG) tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie damit in

	Berührung kommen. Sie dürfen nicht in Küchen von Gaststätten oder anderen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.
Schutzmaßnahmen / Hygienemaßnahmen	Gründliches Händewaschen nach jedem Toilettengang; vor jeder Mahlzeit und vor der Speisenzubereitung
Kontaktpersonen	Personen, die möglicherweise Kontakt mit dem Stuhl eines Erkrankten hatten, sollten sich für die Dauer der Ansteckungszeit (bis zu 7 Tagen nach Kontakt) die Hände nach jedem Toilettengang und vor der Zubereitung von Mahlzeiten gründlich waschen. Zum Waschen sollte Flüssigseife aus einem Seifenspender verwendet werden, zum Abtrocknen der Hände Einmal-Papierhandtücher. Anschließend sollten die Hände mit einem wirksamen Händedesinfektionsmittel genau nach Gebrauchsanweisung desinfiziert werden.
Vorbeugende Maßnahmen	<p>Der wichtigste Schutz vor Salmonelleninfektionen ist eine konsequente Einhaltung der Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung, insbesondere bei Speisen aus tiefgefrorenem Geflügel oder mit frischen Eiern. Auftauwasser von tiefgefrorenen Hühnchen enthält oft Salmonellen. Beim Auftauvorgang muss das Auftauwasser getrennt aufgefangen werden und sofort in den Abfluss geschüttet werden (heiß nachspülen). Alle Gegenstände, die mit Auftauwasser in Berührung gekommen sind, müssen mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden.</p> <p>Die konsequente Kühlung von Speisen mit Eiern, Geflügel, Fleisch etc. ist unbedingt erforderlich, da sich Salmonellen bereits bei Zimmertemperatur sehr schnell vermehren können. Mit Salmonellen befallene Lebensmittel können im Aussehen und Geschmack unauffällig sein, nach Aufnahme aber schnell zur Erkrankung führen.</p> <p>Fleisch und Fleischprodukte müssen gründlich durchgebraten oder gut durchgegrillt werden.</p>