

Gesundheitsamt Dortmund	Yersiniose	Stand: 17.09.08
------------------------------------	-------------------	------------------------

Erreger	Bakterien (Yersinien-Bakterien)
Krankheitsursache	Eine Übertragung der Krankheitserreger erfolgt über den Verzehr kontaminierter tierischer Lebensmittel (rohes oder ungenügend erhitztes Schweinefleisch, Rohmilch) oder über infiziertes Trinkwasser, sowie, wenn auch selten, von Mensch zu Mensch. Auch ein direkter Kontakt mit infizierten Tieren kann zu einer Ansteckung führen.
Zeitspanne Ansteckung bis Erkrankungsbeginn	7 –10 Tage nach Infektion
Krankheitsverlauf	Zu Beginn der Erkrankung Fieber, Bauchschmerzen, Durchfall und evtl. Erbrechen.
Krankheitsdauer	Die Dauer der Erkrankung beträgt wenige Tage bis 2 Wochen. Allerdings werden die Krankheitserreger durch die Betroffenen noch für etwa 2 bis 3 Wochen ausgeschieden, auch wenn keine Krankheitszeichen mehr bestehen.
Behandlung	Bei leichterem Krankheitsverlauf genügt es, den starken Flüssigkeits- und Salzverlust durch reichliches Trinken von Wasser und Salzlösungen auszugleichen. Bei schwererem Krankheitsverlauf entscheidet der Arzt über eine Behandlung mit Antibiotika.
Meldepflicht	§ 6 IfSG, wenn 2 oder mehr gleichartige Erkrankungen in epidemiologischen Zusammenhang auftreten, § 7 IfSG, namentliche Meldepflicht durch das Labor
Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen	Nach § 34 Abs.1 Infektionsschutzgesetz dürfen Kinder unter 6 Jahren die an einer infektiösen Gastroenteritis 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 Yersinien erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn Sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in Küchen von Gaststätten und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.
Schutzmaßnahmen / Hygienemaßnahmen	Gründliches Händewaschen nach jedem Toilettengang und vor jeder Speisenzubereitung
Kontaktpersonen	Personen, die eventuell Kontakt mit dem Stuhl eines Erkrankten hatten, sollten sich für die Dauer der Inkubationszeit die Hände nach jedem Toilettengang und vor der Zubereitung von Mahlzeiten gründlich waschen, die Hände mit Einmal-Papierhandtüchern abtrocknen und anschließend mit einem wirksamen Händedesinfektionsmittel desinfizieren.
Vorbeugende Maßnahmen	Vermeidung von Verunreinigungen von Nahrungsmitteln und Wasser durch Exkremate von Nagern, Haustieren und

	<p>Geflügel nach intensivem Kontakt mit Tieren sollten die Hände gründlich gewaschen werden. Bei einer Erkrankung ist es empfehlenswert nach dem Toilettengang anschließend Händedesinfektionsmittel (auf Alkoholbasis) zu verwenden.</p>
--	--