

Merkblatt: Salmonellen

Stand: März 2023

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien, welche weltweit vorkommen und eine typische Lebensmittelinfektion verursachen. Das Hauptreservoir der Salmonellen sind Tiere, wobei diese nur selten klinisch daran erkranken. Landwirtschaftliche Nutztiere wie Rinder, Schweine und Geflügel und daraus erzeugte tierische Lebensmittel stehen deshalb an der Spitze der möglichen Infektionsquellen. Die Salmonellenbakterien vermehren sich besonders bei Temperaturen zwischen 10 und 50 °C. Durch Einfrieren werden diese Keime nicht abgetötet.

Wie werden Salmonellen übertragen?

- In der Regel werden Salmonellen über kontaminierte Lebensmittel übertragen. Besonders häufig kommen Salmonellen in rohen Eiern und daraus zubereiteten Speisen (z. B. Speiseeis, Mayonnaise, Salate) oder auch in Rohwurstsorten (z. B. Mett, Salami) und rohem Fleisch (z. B. Hackepeter) sowie in rohem Geflügel vor. Durch Berührung solcher Lebensmittel können die Erreger auch auf andere Lebensmittel oder Gegenstände übertragen werden.
- Eine direkte oder indirekte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich durch eine sogenannte Schmierinfektion. Dabei müssen die Keime vom Stuhl eines Erkrankten – meist über nicht (ausreichend) gewaschene Hände – in den Mund aufgenommen werden. Das passiert unter normalen hygienischen Verhältnissen nicht.
- Durch direkten Kontakt mit salmonellenausscheidenden Tieren kann auch eine Übertragung auf den Menschen erfolgen. Eine Ansteckung bei heimischen Tieren ist eher selten. Viele Salmonelleninfektionen werden mit Reptilien wie z. B. Schlangen, Schildkröten, Chamäleons, Geckos oder Leguanen in Verbindung gebracht. Die Reptilien infizieren sich u. a. durch den Kontakt zu anderen infizierten Tieren bzw. deren Kot, durch Kontaminationen in der Umgebung oder auch durch verunreinigtes Futter. Die Tiere zeigen selbst meist keine Symptome und scheiden die Salmonellen mit dem Kot aus. Zudem sind die Keime oft an der Kloake, im Rachenraum und auf der Außenhaut nachweisbar.

Inkubationszeit

Die Inkubationszeit (Zeit zwischen Infektion und Auftreten der Krankheitszeichen) beträgt etwa zwischen sechs und 72 Stunden.

Wie lange ist ein Erkrankter ansteckungsfähig?

Die Ansteckungsgefahr besteht für die Dauer der Erkrankung und auch noch nach dem Abklingen der Symptome, manchmal über mehrere Wochen bis hin zu Monaten. In seltenen Fällen kann man die Erreger auch dauerhaft ausscheiden (Dauerausscheider).

Wie äußert sich die Erkrankung?

Die Salmonellose äußert sich meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein und manchmal Erbrechen. Häufig tritt leichtes Fieber auf. Als Folge dieser Krankheitszeichen besteht die Gefahr eines extremen Flüssigkeits- und Mineralverlustes, der zu einem inneren Austrocknen führen kann. In seltenen Fällen kann es auch zu einer Blutvergiftung kommen.

Es gibt allerdings auch Salmonellen-Ausscheider, die keine Krankheitssymptome zeigen.

Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:

Gesundheitsamt
Postplatz 5, 08523 Plauen
hygiene@vogtlandkreis.de

Wie kann ich mich und andere vor Ansteckung schützen?

- Rohe Eier, Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte verpackt im Kühlschrank aufbewahren und darauf achten, dass Blut oder Wasser von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt
- Nach Kontakt zu o. g. Risiko-Lebensmitteln Hände immer mit Wasser und Seife waschen!
- Frieren Sie an- oder aufgetaute Speisen nicht wieder ein.
- Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70°C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.
- Das Auftauwasser von gefrorenem Fleisch ist separat aufzufangen und sofort zu entsorgen. Die Hände und alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, sollen sofort danach gründlich mit möglichst heißem Wasser gereinigt werden.
- Verarbeiten Sie Hackfleisch immer am Tag des Einkaufs.
- Bereiten Sie Fleisch und Gemüse oder Salat auf unterschiedlichen Arbeitsunterlagen zu.
- Beim Kochen mit der Mikrowelle keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70°C überschritten werden.
- Instantprodukte sind immer nur kurz vor dem Verzehr zuzubereiten. Instant-Säuglingsnahrung sollte mit mindestens 70°C heißem Wasser zubereitet, dann zügig auf die gewünschte Verzehrttemperatur abgekühlt und möglichst umgehend, definitiv aber innerhalb von nicht mehr als zwei Stunden, verbraucht werden.
- Wechseln Sie Küchenhandtücher und Wischtücher häufig und waschen Sie diese in der Waschmaschine bei mindestens 60°C.
- Strenge Beachtung der Händehygiene – regelmäßiges Händewaschen vor dem Essen und nach jedem Toilettenbesuch
- Wenn die Möglichkeit im häuslichen Bereich besteht, sollte erkrankten Personen eine eigene Toilette zur Verfügung gestellt werden.
- Essen oder trinken Sie nicht während Sie mit einem Reptil in Kontakt sind.
- Nach dem Umgang mit Reptilien sollten die Hände immer mit Wasser und Seife gewaschen werden.
- Risikogruppen wie Säuglinge, Kleinkinder und Immungeschwächte sollten den Kontakt zu Reptilien vermeiden.
- Kleinkinder sollen nicht im Aktionsbereich von Reptilien auf dem Boden krabbeln oder Gegenstände, die Kontakt zu Reptilien hatten, in den Mund nehmen dürfen.
- Die Reptilien sollten sich nicht frei in der Wohnung bewegen und sind von Bereichen, in denen Lebensmittel zubereitet werden, fernzuhalten.
- Die Aquarien und Terrarien sowie Zubehör daraus, sollen nicht im Küchen-Waschbecken und anderen Bereichen, in denen Lebensmittel zubereitet werden, gereinigt werden. Falls die Badewanne zur Reinigung der Aquarien u. ä. verwendet wird, sollte sie danach gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Besuch von Kindergärten, Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen

Nach § 33 Infektionsschutzgesetz dürfen Kinder unter sechs Jahren, die an einer akuten Salmonellose erkrankt sind, Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen. Nach dem Abklingen der klinischen Symptome sowie zusätzlich 48 Stunden ohne Krankheitszeichen kann die Einrichtung, nach Absprache mit der Einrichtung und dem Gesundheitsamt, wieder besucht werden. Ein Besuchsverbot für an Salmonellose erkrankte und dessen verdächtige Kinder älter als sechs Jahre oder ein Tätigkeitsverbot für an Salmonellose erkrankte und dessen verdächtige Betreuer in der Einrichtung besteht nicht.

Darf ich im Lebensmittelbereich arbeiten?

Nein. Gemäß § 42 IfSG dürfen Personen, die an Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie Personen, die Salmonellen ausscheiden, nicht tätig sein oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in § 42 Absatz 2 genannten Lebensmittel sowie in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Hierbei besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot!

Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:

Gesundheitsamt
Postplatz 5, 08523 Plauen
hygiene@vogtlandkreis.de