

Noroviren

Übertragung

- Infizierte Menschen
- Kontaminierte Lebensmittel
- Kontaminierte Flächen

Lebensmittel mit besonderem Risiko Symptome

- Alle kontaminierten Lebensmittel
- Erbrechen
- Übelkeit
- Bauchkrämpfe
- Durchfall
- Fieber

Vorbeugung

- Erhitzung der Lebensmittel
- Hygieneregeln

Was sind Noroviren?

Die Noroviren gehören zu der Gruppe der Calciviren. Dieses Virus ist weit verbreitet und kann das ganze Jahr über auftreten. Eine Häufung von Infektionen ist vor allem in den Wintermonaten zu erkennen. Norovirusinfektionen stellen die häufigste Ursache für Magen-Darm-Erkrankungen dar und übersteigen die Anzahl bakterieller Infektionen deutlich. Noroviren sind sehr umweltresistent. Bereits zehn bis 100 aufgenommene Viruspartikel reichen aus, um eine Erkrankung auszulösen. Deshalb breitet sich eine Norovirusinfektion sehr schnell aus, sodass es häufig zu Massenerkrankungen, z. B. in Seniorenheimen oder Krankenhäusern, kommt.

Welche Symptome treten bei einer Infektion mit Noroviren auf?

Nach einer kurzen Inkubationszeit von wenigen Stunden treten die ersten Symptome auf. Diese sind vor allem starkes Erbrechen, Übelkeit, Durchfall und Fieber. Weiterhin klagen die Betroffenen über Bauch- und Gliederschmerzen. Die Krankheitssymptome klingen in der Regel von selbst wieder ab. Es sollte jedoch beachtet werden, dass der mit dem Durchfall einhergehende hohe Flüssigkeits- und Elektrolytverlust bei Säuglingen, Kleinkindern und geschwächten Personen lebensbedrohlich sein kann.

Welche Personengruppe ist besonders häufig betroffen?

Besonders häufig erkranken Kleinkinder unter fünf Jahren und ältere Personen über 70 Jahren.

Wie wird der Erreger übertragen?

Der Erreger wird vor allem durch den direkten Kontakt von Mensch zu Mensch übertragen. Hierbei spielt insbesondere die Schmierinfektion durch ungenügende Händedesinfektion eine Rolle. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, dass durch Sprühnebel (Aerosole), die beim Erbrechen entstehen, andere Menschen in der Nähe angesteckt werden. Infizierte Personen können die Viren auch auf Lebensmittel, Bedarfsgegenstände (z.B. Teller; Besteck) oder andere Flächen (z.B. Türklinken) übertragen.

Besonders zu beachten ist, dass die Viren auch nach Abklingen der Krankheitssymptome noch mehrere Tage bis zu zwei Wochen über den Stuhl ausgeschieden werden und somit eine Gefahr für andere Menschen darstellen.

Welche Lebensmittel stellen ein besonders hohes Risiko dar?

Eine Infektion findet in den meisten Fällen durch direkten Kontakt mit erkrankten Personen statt. Für das Eindringen von Noroviren in die Nahrungskette ist in den meisten Fällen eine mangelnde Hygiene verantwortlich.

Als primär kontaminierte Lebensmittel kommen Obst, Salat oder Muscheln in Frage. Diese Nahrungsmittel können Verursacher von Krankheitsgeschehen sein.

Viren können sich in den Lebensmitteln nicht vermehren, sind dort aber sehr widerstandsfähig.

Wie wird eine Infektion mit Noroviren behandelt?

In der Regel klingen die auftretenden Symptome nach wenigen Tagen von alleine wieder ab. Es sollte jedoch, aufgrund der hohen Verluste, auf eine ausreichende Flüssigkeits- und Elektrolytzufuhr geachtet werden.

Was kann ich tun, um mich vor Noroviren zu schützen?

Wichtig ist, dass die gängigen Hygieneregeln im Haushalt eingehalten werden. Die Viren auf kontaminierten Lebensmitteln sind sehr widerstandsfähig, werden durch Erhitzen jedoch abgetötet. Bei dem Verdacht einer Infektion sollten, zum Schutz vor Übertragungen, die allgemeinen Hygienemaßnahmen erhöht werden. Das bedeutet:

- konsequente Händehygiene,
- regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Händen, Toiletten, Gegenständen, Oberflächen, Türklinken und Waschbecken,
- ggf. Tragen von Schutzkleidung, Mundschutz und Handschuhen.

Was sollte bei einer Infektion mit Noroviren beachtet werden?

Personen, die in Lebensmittelberufen tätig sind, dürfen während der Erkrankung nicht arbeiten. Eine Aufnahme der Tätigkeit ist erst zwei Tage nach Abklingen der Symptome wieder möglich, da Patienten auch nach dem Abklingen der Symptome ansteckend sein können.

In den folgenden sechs Wochen sollte auf eine besonders gründliche Händehygiene am Arbeitsplatz geachtet werden.

Weiterführende Links:

BfR: Noroviren

<http://www.bfr.bund.de/de/norovirus-54382.html>

RKI: Noroviren

http://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Noroviren/Noroviren.html?cms_lv2=2398384&cms_box=1&cms_current=Noroviren

NLGA: Informationen zu Norovirus-Infektionen

http://www.nlga.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=6640&article_id=19416&psmand=20

Stand: 2018



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
www.laves.niedersachsen.de



Niedersachsen