



Salmonellen

Übertragung

- Kontaminierte Lebensmittel
- Infizierte Menschen
- Infizierte Haus- und Nutztiere

Lebensmittel mit besonderem Risiko

- Insbesondere tierische Lebensmittel, v.a. Eier, rohes Fleisch
- Pflanzliche Lebensmittel, z.B. Keimlinge, Gewürze, Trockenpilze

Symptome

- Durchfall
- Übelkeit
- Erbrechen
- Fieber

Vorbeugung

- Kühlkette einhalten
- Ausreichende Erhitzung der Lebensmittel vor dem Verzehr
- Vermeidung von Kreuzkontamination
- Hygieneregeln

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind stäbchenförmige gram-negative Bakterien, die beim Menschen die Erkrankung Salmonellose hervorrufen. Aufgrund ihrer ausgeprägten Widerstands- und Anpassungsfähigkeit sind Salmonellen häufig die Ursache lebensmittelbedingter Magen-Darm-Erkrankungen in Deutschland.

Welche Symptome treten bei einer Salmonellose auf?

Nach 12 bis 36 Stunden treten bei einer Salmonellose die ersten Symptome auf. Dies sind kurze und heftige Durchfälle, Erbrechen, Bauch- und Kopfschmerzen sowie allgemeines Unwohlsein. In den meisten Fällen kommt es zu leichtem Fieber. Bei schweren Krankheitsverläufen können blutige Durchfälle und hohes Fieber auftreten.

Wer ist besonders gefährdet?

Besonders häufig betroffen sind Kinder unter zehn Jahren. Vor allem bei Säuglingen und Kleinkindern treten vermehrt klinische Erkrankungen auf. Auch ältere Menschen, die eine verminderte Abwehr besitzen, sind entsprechend gefährdet.

Wie werden Salmonellen übertragen?

Salmonellen werden in den meisten Fällen über kontaminierte Lebensmittel, meist tierischen Ursprungs, übertragen. Aber auch pflanzliche Lebensmittel können kontaminiert sein und zu einer Erkrankung beim Menschen führen. Eine Übertragung von Mensch zu Mensch sowie eine Infektion über Haustiere sind ebenfalls möglich, werden aber seltener festgestellt.

Durch welche Lebensmittel werden Salmonellen übertragen?

Besonders häufig werden Salmonellen durch rohes nicht ausreichend erhitztes Fleisch und Geflügel sowie Rohmilch übertragen. Rohe Eier sind ebenfalls häufig für Infektionen verantwortlich. Aber auch pflanzliche Lebensmittel wie Kräutertees, Sprossen, Tomaten und Melonen wurden schon als Salmonellenüberträger identifiziert.

Wie kann ich mich vor einer Infektion mit Salmonellen schützen?

Wichtig ist es, die allgemeinen Hygieneregeln im Haushalt zu beachten. Empfindliche, kühlpflichtige Lebensmittel wie rohes Fleisch, Hackfleisch und Eier sollten nach dem Einkauf (ohne Unterbrechung der Kühlkette) umgehend in den Kühlschrank einsortiert werden ([Die richtige Lagerung von Lebensmitteln](#)). Weiterhin sollten diese Lebensmittel erst nach einer ausreichenden Erhitzung über 70°C verzehrt werden. Zudem sollten Lebensmittel möglichst frisch eingekauft und zubereitet werden.

Wie wird eine Infektion mit Salmonellen behandelt?

Die auftretenden Symptome bei einer Salmonellose klingen in der Regel nach wenigen Tagen von alleine wieder ab. Bei einer Infektion ist es aber wichtig, den entstehenden Wasser- und Elektrolytverlust auszugleichen. Bei schweren Krankheitsverläufen sollte in jedem Fall ein Arzt hinzugezogen werden.

Was ist bei einer Salmonellose zu beachten?

Auch wenn die Symptome in der Regel nach wenigen Tagen bereits wieder abklingen, kann der Erreger weiterhin ausgeschieden und übertragen werden. Bei Erwachsenen ist das ein Zeitraum von ungefähr einem Monat, Kinder unter 5 Jahren scheiden diesen Erreger sieben Wochen oder länger aus.

Personen, die sich mit Salmonellen infiziert haben oder bei denen der Verdacht besteht, dürfen gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Lebensmittelbetrieben nicht tätig sein. Das bedeutet, sie dürfen bei der Herstellung, Verarbeitung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht beteiligt sein. Dies gilt auch für Beschäftigte in Gaststätten und Küchen sowie sonstigen Einrichtungen, die der Gemeinschaftsverpflegung dienen.

Weitere Informationen:

Wie können Salmonellen-Infektionen vermieden werden?

http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20104&article_id=73960&psmand=23

BfR: Bedeutung der Salmonellen als Krankheitserreger

http://www.bfr.bund.de/de/bedeutung_der_salmonellen_als_krankheitserreger-537.html#attachments

RKI: Salmonellose

http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Ratgeber_Salmonellose.html?nn=2386228

Stand: 2018



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



Niedersachsen