



Staphylokokken

Übertragung

- Kontaminierte Lebensmittel

Lebensmittel mit besonderem Risiko

- Fertiggerichte
- Süßspeisen
- Feinkostsalate

Symptome

- Übelkeit, starkes Erbrechen
- Durchfall
- Kreislaufbeschwerden

Vorbeugung

- Einhaltung der Kühlkette
- Bei Wunden Kontakt zu Lebensmitteln verhindern
- Hygieneregeln

Was sind Staphylokokken?

Staphylokokken sind gram-positive Kugelbakterien und kommen u.a. auf der Haut und Schleimhaut von Mensch und Tier sowie in eitrigen Wunden vor. Für Lebensmittelinfektionen ist insbesondere *Staphylococcus aureus* verantwortlich. Einige dieser Keime sind in der Lage Giftstoffe zu bilden, die zu Erkrankungen führen können.

Was sind MRSA?

MRSA ist eine Abkürzung für Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*. Es handelt sich um Mikroorganismen, die unempfindlich gegenüber vielen Antibiotika sind und deshalb gefürchtete Wundinfektionserreger darstellen, da sie schwer zu therapieren sind.

Können MRSA durch Lebensmittel übertragen werden?

Die Bedeutung von Lebensmitteln als Überträger von MRSA auf den Menschen wird zurzeit als gering eingeschätzt. Da MRSA bei Nutz- und Heimtieren vorkommen können, besteht bei Tierhaltern, Tierärzten und Schlachthofpersonal ein erhöhtes Risiko, dass die Keime durch direkten Kontakt übertragen werden. Jedoch verfügen MRSA aus Tierbeständen normalerweise kaum über krankmachende Eigenschaften für den Menschen.

Welche Giftstoffe (Toxine) werden durch *Staphylococcus aureus* gebildet?

Es ist mittlerweile bekannt, dass *Staphylococcus aureus* insgesamt 20 verschiedene Toxintypen bilden kann. Die größte Bedeutung als Verursacher von Lebensmittelvergiftungen haben jedoch fünf klassische Toxintypen (A bis E). Es handelt sich dabei um Giftstoffe, die im Lebensmittel gebildet werden und hitzestabil sind.

Damit es zu Erkrankungen kommt, müssen im Lebensmittel mindestens $10^5 - 10^6$ Kolonie bildende Einheiten (KbE) des Keims pro Gramm enthalten sein.

Welche Lebensmittel gelten als besonders risikoreich?

Häufig kommt es zu einer Kontamination von Lebensmitteln durch Personen, die Wunden an den Händen besitzen und an der Zubereitung von Speisen beteiligt sind. Durch eine unzureichende Kühlung kann es dann zu einer Vermehrung der Mikroorganismen einschließlich der Produktion von Giftstoffen kommen.

Als besonders risikoreich gelten Lebensmittel, die einen guten Nährboden für die Vermehrung darstellen. Dies sind beispielweise Süßspeisen, Fertiggerichte und Feinkostsalate.

Welche Symptome treten bei einer Infektion mit *Staphylococcus aureus* auf?

Nach einer sehr kurzen Inkubationszeit von zwei bis vier Stunden kommt es zu Übelkeit, starkem Erbrechen, Durchfall und zum Teil zu erheblichen Kreislaufsymptomen.

Wie kann ich mich vor einer Infektion mit *Staphylococcus aureus* schützen?

Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, sollten Personen, die offene Wunden besitzen, nicht an der Zubereitung von Speisen beteiligt sein bzw. die Wunden sollten so abgedeckt werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen werden kann (z. B. durch Handschuhe oder Fingerlinge).

Um eine Erkrankung auszulösen, müssen hohe Keimgehalte ($10^5 - 10^6$ KbE/g) im Lebensmittel vorhanden sein, deshalb ist die Einhaltung der Kühlkette sehr wichtig, um die Vermehrung der Mikroorganismen zu hemmen.

Da die Toxine hitzestabil sind, reicht eine erneute Erhitzung kontaminierter Lebensmittel nicht aus, um die Giftstoffe zu eliminieren.

Wie wird eine Infektion mit *Staphylococcus aureus* behandelt?

In den meisten Fällen klingen die Symptome, die bei dieser Erkrankung auftreten, von alleine wieder ab. Bei schweren Krankheitsverläufen muss ein Arzt aufgesucht werden.

Weiterführende Links:

BfR: Staphylokokken

<http://www.bfr.bund.de/de/staphylokokken-54362.html>

BfR: MRSA in der Lebensmittelkette

http://www.bfr.bund.de/cm/343/mrsa_in_der_lebensmittelkette.pdf

Stand: 2018



Niedersachsen

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