

Gesundheitsamt

Eine Information aus dem Gesundheitsamt des Landkreises Peine



Listeriose (*Listeria monocytogenes*)

Allgemeines

Listerien sind weltweit verbreitet. Sie kommen in der Umwelt, z.B. im Kompost und in Abwässern, aber auch in der Erde und auf Pflanzen vor. Sie sind auch im landwirtschaftlichen Bereich weit verbreitet. Die Bakterien werden hier häufig im Tierfutter gefunden, können aber auch im Kot von Tieren und sogar im Stuhl gesunder Menschen nachgewiesen werden. Eine Kontamination von Lebensmitteln mit Listerien kann auf verschiedenen Stufen der Gewinnung und Bearbeitung erfolgen. Insbesondere Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohmilch und rohes Fleisch können während der Gewinnung, z.B. beim Melken oder beim Schlachten, und auch über die Umwelt kontaminiert werden. Neben einer Vielzahl tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Fleischerzeugnisse (z.B. Wurst), Fleischzubereitungen, Fisch, Fischerzeugnisse (hauptsächlich Räucherfisch), Milch und Milchprodukte (insbesondere Käse) werden Bakterien nicht selten auch auf pflanzlichen Lebensmitteln, z.B. vorgeschnittenen Salaten, gefunden.

Übertragungsweg

Die Aufnahme des Erregers erfolgt hauptsächlich durch den Verzehr von kontaminierten tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln. Eine Weiterverbreitung ist ggf. auch durch gesunde Ausscheider auf fäkal-oralem Weg möglich. Eine Infektionsmöglichkeit besteht prinzipiell auch durch den direkten Kontakt mit infizierten Tieren oder kontaminiertem Erdboden.

Inkubationszeit und Symptome

Die Erkrankung beginnt etwa in der Zeit von 3 – 70 Tagen nach der Ansteckung (in der Regel nach etwa 3 Wochen). Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate ausscheiden.

Bei intaktem Immunsystem verläuft die Infektion oft ohne Symptome und bleibt lokal begrenzt. Manchmal treten ein leichtes Krankheitsgefühl und Fieber auf.

Bei Personen mit herabgesetzter Immunabwehr kann es zu schwereren, grippeähnlichen Symptomen kommen.

Behandlung

Die Listeriose wird mit Antibiotika behandelt. Die Therapiedauer sollte angesichts der Gefahr von Rückfällen mindestens 14 Tage betragen.

Eine Meldepflicht besteht nach § 7 (1) Infektionsschutzgesetz für den direkten Nachweis des Erregers.

Gefährlich für Schwangere!

Bei Schwangeren verläuft die Erkrankung in der Regel unter einem relativ unauffälligen grippeähnlichen Bild. Dabei besteht aber die Möglichkeit eines Überganges der Infektion auf das ungeborene Kind mit der Gefahr, dass das Kind infiziert zur Welt kommt oder es zu einer Früh- oder Totgeburt kommen kann.

Besondere Gefahr besteht für Säuglinge mit einer Spätinfektion. Sie werden meist zum regulären Termin geboren und nehmen den Erreger auf während sie den Geburtskanal passieren. Sie erkranken häufig an einer eitrigen Hirnhautentzündung. Setzt die Therapie nicht frühzeitig ein, ist die Sterblichkeit der Neugeborenen-Listeriose hoch.

Wie schütze ich mich und andere vor einer Ansteckung?

Durch bestimmte Maßnahmen können Sie einer Listerieninfektion vorbeugen:

- Fleisch- und Fischgerichte sollten gründlich durchgegart werden,
- Rohmilch sollte abgekocht werden,
- Hackfleisch sollte nicht roh verzehrt werden,
- Vermeiden Sie engen Tierkontakt!
- Essen Sie kein Gemüse, das mit Mist gedüngt wurde, bzw. waschen Sie es sehr gründlich.
- Schwangeren und abwehrgeschwächten Personen wird angeraten, auf den Verzehr von lange (bis gegen Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums) kühl gelagertem, vakuumverpacktem Räucherfisch sowie von Rohmilchkäse zu verzichten und bei anderem Käse die Rinde vor dem Verzehr zu entfernen.
- Eine Impfprophylaxe gegen Listeriose ist bislang nicht verfügbar.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Gesundheitsamt Peine
Maschweg 21
31224 Peine**

Tel.: 05171 / 401-7001