

Gesundheitsamt

Eine Information aus dem Gesundheitsamt des Landkreises Peine



Salmonellen

Allgemeines

Die Salmonellose - so nennt man die durch Salmonellen verursachte Durchfallerkrankung - ist mit Abstand die häufigste Infektion durch verdorbene Lebensmittel. An der Spitze dieser Lebensmittel stehen Geflügel, Hühnereier und rohhaltige Produkte (z. B. Mayonaise, Cremes, Eis, Milchprodukte). Weiterhin bleiben nicht ausreichend erhitztes oder rohes Fleisch und Rohwurstwaren eine häufige Gefahrenquelle.



Übertragungsweg

In der Regel werden Salmonellen durch den Verzehr von bereits infizierten Lebensmitteln auf den Menschen übertragen. Allerdings besteht auch die Möglichkeit einer sogenannten Kreuzkontamination, z.B. die Übertragung der Salmonellen auf den Salat und somit auf den Menschen.

Inkubationszeit und Symptome

Der Zeitraum zwischen Ansteckung und Ausbruch der Krankheit (Inkubationszeit) beträgt fünf Stunden bis maximal sieben Tage. Typisch für eine Salmonellen-Infektion sind plötzliche Leibschmerzen und häufige, wässrige Durchfälle. Zusätzlich können Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen auftreten. Als Folge dieser Symptome kann es zu einem extremen Flüssigkeits- und Mineralverlust kommen. Die Gefahr des Austrocknens besteht bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr, besonders gefährdet sind hier Kinder, ältere Personen und Immungeschwächte.



Verläuft die Krankheit ohne Komplikationen, sind die Beschwerden nach einigen Tagen vorbei. Dies bedeutet allerdings noch nicht die vollständige Genesung, denn die Salmonellen befinden sich noch im Körper. Die Keimausscheidung dauert durchschnittlich drei bis sechs Wochen. Während dieser Zeit besteht weiterhin Ansteckungsgefahr. Die Keimausscheidung dauert im Normalfall fünf bis zwanzig Tage, kann aber auch bis zu mehreren Monaten betragen.

Im Falle eines Falles: Was Ihr Arzt für Sie tun kann

Suchen Sie bei einer starken Durchfallerkrankung in jedem Falle Ihren Arzt auf. Er kann durch Stuhlproben die Art der Infektion feststellen und eine entsprechende Behandlung einleiten. Eine frühzeitige Erkennung der Krankheitsursache verhindert die Entwicklung von klinischen Komplikationen.

Das Labor, bei dem die Stuhlprobe untersucht wird, informiert bei einem positiven Befund das zuständige Gesundheitsamt.

Geben Sie aber ihrem Arzt an, in welchem Arbeitsumfeld Sie tätig sind (z.B. Lebensmittel-betrieb oder Gemeinschaftseinrichtung).

Möglicherweise unterliegen Sie bei einer Durchfallerkrankung einem vorübergehenden Tätigkeitsverbot. Weitere Auskünfte hierzu erteilt Ihnen gern Ihr Gesundheitsamt.

Vorbeugen ist besser als heilen

- Verwenden Sie zu Hause ein eigenes Handtuch oder Einmalhandtücher. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre eigene Seife verwenden oder Flüssigseife aus geeigneten Spendern benutzen.
- Waschen Sie Ihre Hände vor dem Essen und nach jedem Toilettenbesuch gründlich.
- Bewahren Sie Lebensmittel, die Salmonellen enthalten können (Geflügel, Wild, Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere), bei Temperaturen unter 10° Celsius und getrennt von anderen Lebensmittel auf; bereiten Sie sie separat zu.
- Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und Gefrierfleisch sollte nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Braten Sie Geflügel, Fleisch und Fisch gut durch; Hackfleisch sollten Sie am Tag der Herstellung verbrauchen.
- Achten Sie bei der Zubereitung in der Mikrowelle darauf, dass die Speisen gleichmäßig auf mindestens 70 Grad Celsius erhitzt werden.
- Verbrauchen Sie Speisen sofort, die rohes Ei enthalten.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Gesundheitsamt Peine
Maschweg 21
31224 Peine**

Tel.: 05171 / 401-7001