

Hinweise zur Verhütung von Salmonelleninfektionen

Bei den Salmonellen handelt es sich um Bakterien, die innerhalb von Stunden bis Tagen nach Erregeraufnahme zu Erkrankungen des Magen-Darmtraktes mit Bauchschmerzen, Übelkeit, Durchfällen, Erbrechen, Kopfschmerzen und Fieber führen können. Mit dem Stuhl werden die Salmonellen unterschiedlich lange ausgeschieden (im Mittel drei bis sechs Wochen, manchmal aber auch über Monate).

Die Ansteckung erfolgt durch den Verzehr von Lebensmitteln, in denen sich die Salmonellenbakterien vermehrt haben. Salmonellen vermehren sich besonders gut in Lebensmitteln, die von Geflügel, Rindern und Schweinen stammen. Gefährlich sind rohe Eier und Speisen, die Rohei enthalten, z.B. Cremes, Konditoreiwaren, Mayonnaise und Speiseeis. Eine weitere wichtige Infektionsquelle sind rohes Fleisch oder nicht ausreichend erhitzte Fleischprodukte (z.B. Hackfleisch, Rohwurstsorten, besonders frische Mettwurst, Fleischsalate).

Von zentraler Bedeutung ist die **Küchenhygiene**. Die Salmonellen können über die Hände nach Kontakt mit rohem Geflügel, Fleisch oder Roheiprodukten, aber auch über unzureichend gereinigtes Küchengerät in andere Speisen verschleppt werden. Sie vermehren sich dort rasch (besonders bei Temperaturen zwischen 10° und 40°C) und führen schließlich zur Infektion.

Unter Beachtung der nachstehenden vorbeugenden Maßnahmen können Salmonelleninfektionen vermieden werden:

1. Verfallsdaten von Lebensmitteln beachten.
2. Alle Speisen und Lebensmittel, die viel Eiweiß und Wasser enthalten, müssen entweder heiß oder unterhalb 10 °C, also im Kühlschrank aufbewahrt werden. Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Schlachtgeflügel, Seetiere, Eier, Cremes, Salate und Mayonnaisen mit Rohei sowie Speiseeis sind stets nach dem Einkauf in den Kühlschrank zu legen und dort aufzubewahren.
3. Speisen dürfen nicht längerfristig warm, d.h. unter 60 °C gehalten werden. Eine sichere Abtötung der Salmonellen wird bei Temperaturen über 70 °C für mindestens zehn Minuten Garzeit erreicht.
4. Bei vorgekochten Speisen muss die Abkühlzeit zwischen 60 °C und 10 °C kurz gehalten werden. Warme Speisen sollen innerhalb von zwei Stunden nach der letzten Erhitzung verzehrt werden.
5. Beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Wild enthält das Auftauwasser oft Salmonellen. Auftauwasser separat auffangen und sofort in den Abguss schütten (heiß nachspülen). Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, und die Hände sofort danach gründlich mit möglichst heißem Wasser reinigen. Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.
6. Beim Kochen mit der Mikrowelle keine zu kurzen Garzeiten wählen, damit die Speisen auch im Innern ausreichend erhitzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen müssen 70 °C überschritten werden.
7. Pulverprodukte sind immer nur kurz vor dem Verzehr zuzubereiten.
8. Händewaschen nicht nur vor der Küchenarbeit, sondern vor allem nach Berührung von rohem Fleisch und Geflügel, rohen Eiprodukten und Seetieren.
9. Spüllappen, Bürsten und kochbare Geschirrtücher häufig wechseln.
10. Verzichten Sie auf den Verzehr von Rohei-Speisen und rohen Fleischprodukten.

Hygienemaßnahmen für Erkrankte im häuslichen Bereich:

Die wichtigste Maßnahme zur Verhinderung der Übertragung des Erregers ist eine **gründliche Händereinigung** vor allem nach jedem Toilettengang, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmitteln, Arbeitsgeräten und –flächen in der Küche und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur vollständigen Beseitigung, aber zur drastischen Reduzierung der Bakterien an den Händen.

Eine Desinfektion der **Toiletten** ist nicht notwendig. Die Anwendung von WC-Reinigern reicht aus.

Unterwäsche und **Handtücher** sollten im Kochwaschgang gereinigt werden.

Gesetzliche Regelungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG):

Personen, die an einer Salmonellose erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, dürfen nach § 42 IfSG nicht im Lebensmittelbereich tätig sein. Sie unterliegen einem automatischem Tätigkeitsverbot. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie vom Gesundheitsamt.

Nach § 34 IfSG dürfen Kinder unter 6 Jahre, die im Rahmen einer Salmonellose durchfallerkrankt sind, Kindergärten und andere Kinderbetreuungseinrichtungen nicht besuchen. Die Gemeinschaftseinrichtung ist von den Sorgeberechtigten über die Salmonellose des Kindes zu informieren, damit ggf. zusammen mit dem Gesundheitsamt Vorsorgemaßnahmen ergriffen werden können. Der behandelnde Arzt entscheidet, wann keine Ansteckungsfähigkeit mehr besteht und ein Besuch der Gemeinschaftseinrichtung wieder möglich ist. In der Regel ist dies der Fall, wenn der Durchfall abgeklungen ist.

An Salmonellose erkrankte Schul- bzw. Kindergartenkinder sind für die Dauer der Ausscheidung von Salmonellen von der Teilnahme an Kochaktivitäten bzw. ähnlichen Aktivitäten auszuschließen.

Weitere Informationen:

Bei Fragen zur Vermeidung von Infektionskrankheiten steht Ihnen Ihr Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 0581-82462 zur Verfügung.