

Lebensmittelbedingte Infektionskrankheit durch Bakterien

Wie äußert sich eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit, die durch Bakterien ausgelöst wird?

Bei einer derartigen Infektionserkrankung treten als Hauptbeschwerden Durchfall, Erbrechen, Schwindel, unter Umständen Kreislaufprobleme, Bauchkrämpfe etc. auf. Die Symptome können innerhalb Stunden, jedoch unter Umständen erst nach Tagen auftreten.

Sind lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten durch Bakterien gefährlich?

Die Mehrzahl der Betroffenen erholt sich nach durchgemachter Erkrankung vollständig, ohne bleibende Schäden. Personen, die nicht in der Lage sind durch Trinken die verlorene Flüssigkeitsmenge (Durchfall/Erbrechen) zu ersetzen, können jedoch schwer erkranken.

Zu dieser Personengruppe zählen:

- Säuglinge und Kleinkinder
- ältere Menschen
- Personen, die nicht für sich selbst sorgen können.

Ist das Abwehrsystem geschwächt (durch Medikamente, Krankheiten) kann die Erkrankung ebenfalls sehr schwer verlaufen. Bei dem genannten Personenkreis kann unter Umständen eine Krankenhausbehandlung erforderlich werden.

Durch welche Bakterien kann eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit hervorgerufen werden?

Die Erkrankung wird vor allem durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, Escherichia.coli und Staphylokokken ausgelöst.

Da die Symptome ähnlich sind zu Magen-Darm-Entzündungen, die durch Viren, Parasiten, sowie durch Medikamente ausgelöst werden, kann lediglich der Arzt entscheiden, ob die Erkrankung durch Bakterien ausgelöst wurde oder eine andere Ursache hat.

Salmonellen:

1) Was sind Salmonellen und wo kommen sie vor?

Salmonellen sind bakterielle Krankheitserreger, die Dün- und Dickdarm befallen können. Sie kommen weltweit in warmblütigen Wild-, Nutz- und Heimtieren vor und führen vor allem in den warmen Jahreszeiten zu Infektionen.

2) Wie werden Salmonellen – Bakterien übertragen?

Salmonellen werden vor allem durch Nahrungsmittel übertragen (unzureichend erhitzte bzw. nach ausreichender Erhitzung erneut kontaminierte tierische Lebensmittel). Weitere Infektionsquellen stellen rohe tierische Lebensmittel, Eier, nicht pasteurisierte Milch, verunreinigtes nicht gechlortes Trinkwasser, Gewürze und Haus- und Waldtiere dar. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist vor allem bei Kleinkindern ebenfalls möglich.

3) Wie lange dauert es, bis nach Kontakt mit dem Krankheitserreger eine Erkrankung ausbricht (Inkubationszeit)

In der Regel 5 – 72 Stunden (höchstens 7 Tage). Die Inkubationszeit hängt von der Menge der aufgenommenen Erreger ab.

4) Welche Beschwerden treten bei einer Salmonelleninfektion auf?

Bei einer Infektion treten meist plötzlich Übelkeit, Durchfall, Erbrechen, Bauchkrämpfe und Fieber auf. Die Beschwerden halten in der Regel mehrere Tage an.

5) Wie lange besteht die Möglichkeit sich anzustecken?

Eine Ansteckungsmöglichkeit besteht, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Die Erregerausscheidung dauert durchschnittlich 3 – 6 Wochen, kann bei Säuglingen aber auch mehrere Monate anhalten.

6) Gibt es eine Behandlungsmöglichkeit oder Impfung?

Eine Impfmöglichkeit besteht nicht. Die Behandlung besteht darin, verlorene Flüssigkeit und Körpersalze (Elektrolyte) zu ersetzen. Wichtig ist, dass rechtzeitig mit einer ausreichenden Flüssigkeitsaufnahme begonnen wird. Bei unkompliziertem Verlauf sollten keine Antibiotika eingenommen werden, da die Bakterienausscheidung verlängert werden kann.

7) Wie kann man sich vor einer Infektion mit Salmonellen schützen?

Wichtiger Bestandteil der Vorbeugung einer Salmonelleninfektion ist eine konsequente Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung. Zudem sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Fleisch, vor allem Geflügelfleisch, vor Verzehr gründlich durchgaren.
- Milch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird, abkochen.
- Verzicht auf den Genuss roher Lebensmittel tierischer Herkunft bei Säuglingen, Kleinkindern, sowie alten abwehrgeschwächten Menschen.
- gründliches Händewaschen nach jedem Toilettenbesuch, sowie nach Kontakt mit vermutlich verunreinigten Gegenständen, rohem Geflügel, Arbeitsgeräten und Flächen in der Küche, Haustieren sowie vor Zubereitung von Mahlzeiten.

8) Welche gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten

Kinder unter 6 Jahren dürfen bei ansteckungsfähiger Magen- Darmentzündung keine Gemeinschaftseinrichtung besuchen (§ 34 Abs. 1 IfSG).

Personen, die an ansteckungsfähiger Magen-Darmentzündung erkrankt sind oder Symptome haben, die darauf hinweisen, dürfen beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen bestimmter Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung nicht tätig sein oder beschäftigt werden (§42 Abs. 1 IfSG).

Falls Sie weitere Fragen haben, steht Ihnen das Gesundheitsamt gerne zur Verfügung.