

## **Lebensmittelvergiftung durch Salmonellen – Informationen zu Erkrankung und Vorbeugung**

Salmonellen verursachen besonders in den Sommermonaten Einzel- und Gruppenerkrankungen, die für Schlagzeilen in der Presse sorgen. Verursacher sind die sogenannten „enteritischen“ Salmonellen, die im Tierreich weit verbreitet sind. In Deutschland sind sie die zweithäufigsten Erreger der bakteriellen Durchfallerkrankung. Die „typhösen“ Salmonellen dagegen kommen nur beim Menschen vor und spielen hauptsächlich als Reiseerkrankung eine Rolle. Sie sind die Erreger des Typhus und Paratyphus.

Durchfall mit Fieber, Übelkeit, Erbrechen und oft auch Krankheitsgefühl sind typische Symptome einer „Salmonellose“. Die Erkrankung kann sehr verschieden verlaufen. In der Regel kommt es innerhalb von 4 Tagen nach Infektion zum Krankheitsausbruch. In den meisten Fällen verläuft die Erkrankung mild und die Symptome sind nach einer Woche wieder verschwunden oder die Infektion wird gar nicht bemerkt. Die Erreger werden aber noch über mehrere Wochen nach der Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden. Wer gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln hat, sollte auch bei leichten Durchfallerkrankungen den Arzt aufsuchen und eine Stuhlprobe für die mikrobiologische Untersuchung abgeben.

Es gibt aber auch schwere Verlaufsformen, bei denen die Bakterien in die Blutbahn gelangen und zur Blutvergiftung, infektiösen Gelenkentzündung, Knochenentzündung oder Hirnhautentzündung führen können. Dies sind schwere, zum Teil lebensbedrohliche Krankheitsbilder. Besonders Menschen mit einem verminderten Abwehrsystem, Neugeborenen, Säuglinge, Kinder und ältere Menschen sind davon betroffen. 2 bis 4 Wochen nach einer durchgemachten Salmonellose kann es in wenigen Fällen zu einer typischen Folgeerkrankung, der reaktiven Gelenkentzündung kommen, die oft mit einer Entzündung im Augenbereich und der Harnröhre vergesellschaftet ist. Diese Folgeerkrankung heilt spontan wieder aus, kann aber bis zu einem halben Jahr andauern.

Um Infektionen mit Salmonellen zu verhindern, sind besonders bei der Zubereitung von Lebensmitteln Hygieneregeln einzuhalten. Die Erreger kann man weder sehen, riechen oder schmecken. Sie vermehren sich zwischen 10 und 40 C° besonders schnell und können sich auch in der Gefriertruhe halten. Erst bei mehr als 70 C° sterben sie. Salmonellen siedeln bei unseren landwirtschaftlichen Nutztieren, besonders beim Geflügel, in Schalen- und Krustentieren und können sich in nichttierischen Lebensmitteln bis hin zu Gewürzen halten. Durch Impfungen der Geflügelbestände wurden die Erregerausscheidung sowie die Übertragung durch Eier stark reduziert aber nicht hundertprozentig verhindert.

Die wichtigste Hygienemaßnahme ist das gründliche Händewaschen nach der Toilette und vor der Zubereitung der Speisen. Zusätzlich sind auch im häuslichen Bereich Einweghandschuhe sinnvoll. Besonders, wenn eine Durchfallerkrankung besteht oder vor einiger Zeit durchgemacht wurde. Am gefährlichsten ist der Umgang mit rohem Fleisch. Auch Eiprodukte wie zum Beispiel Mayonnaise, Cremespeisen und Salate sind häufig betroffen. Diese Lebensmittel soll man bald verbrauchen und bis dahin im Kühlschrank lagern. Tiefgefrorenes Fleisch ist im Kühlschrank aufzutauen. Das Auftauwasser muss sofort weggeschüttet und das Gefäß gereinigt werden. Küchengeräte, Schneidbretter müssen auch zwischen den Arbeitsschritten gründlich mit heißem Wasser abgewaschen werden. Gefährdete Lebensmittel sollte man am besten gründlich durchgaren. Wechseln sie häufig Abwaschlappen, -bürste, Geschirr- und Handtücher. Beim Einhalten all dieser Hygieneregeln, kann ein Verschleppen der Salmonellen weitgehend verhindert werden.