

MERKBLATT ÜBER MASSNAHMEN BEI SALMONELLENERKRANKUNG

Die Salmonellose ist eine Lebensmittelvergiftung, ausgelöst durch das Bakterium Salmonella enteritidis bzw. Salmonella typhimurium, mit akutem wässrigem Brechdurchfall. Es besteht Meldepflicht.

Übertragung:

- Verzehr von mit Salmonellen verunreinigten Lebensmitteln:
 - vor allem rohe oder nicht ausreichend erhitzte Nahrungsmittel (Eier, Eiprodukte, Geflügel, Fleisch, Milchprodukte, Speiseeis)
 - unterbrochene Kühlkette
- direkt von Mensch zu Mensch (Schmierinfektion über den Stuhl):
 - vor allem durch infizierte Kleinkinder und inkontinente Personen
 - hygienisch mangelhafte Bedingungen
 - bei Kontakt mit exotischen Kleintieren

Kontaktinfektion:

- Übertragung auf andere Lebensmittel durch Kontakt mit nicht ausreichend gereinigten Küchengeräten bzw. Händen
- Übertragung auch durch Fliegen
- Übertragung nur bei großen Keimmengen: bei Kleinkindern und geschwächten alten Personen reichen weniger Keime
- Verdoppelung der Zahl der Salmonellen alle 20 Minuten bei unsachgemäßer Lagerung

Inkubationszeit (= Zeit zwischen Ansteckung und Ausbruch der Erkrankung):

• 6 bis 72 Stunden (üblicherweise 12 bis 36 Stunden)

Wie erkennt man die Erkrankung?

- typisch sind wässrige Durchfälle
- Bauchschmerzen/Bauchkrämpfe
- Fieber
- Übelkeit/Erbrechen
- allgemeines Unwohlsein
- Kopfschmerzen

Verlauf:

- · leicht oder symptomlos, meist selbstheilend
- symptomatischer Verlauf mit plötzlich einsetzenden Beschwerden und eventuellen Komplikationen

Komplikationen:

- hoher Flüssigkeitsverlust mit Kreislaufschwäche bis hin zu lebensbedrohlichen Zuständen, vor allem bei Kleinkindern und geschwächten Personen
- Verbreitung der Bakterien im K\u00f6rper und Organbefall

Wann und wie lange ist man ansteckend?

- bis 48 Stunden nach Abklingen der Symptome
- Ausscheiden der Salmonellen über den Stuhl meist noch 4 bis 5 Wochen möglich
- monatelange Dauerausscheidung weiter über den Stuhl möglich

Vorgehensweise:

bei Verdacht Abklärung und Behandlung durch niedergelassene/n Ärztin/Arzt

Schutzmaßnahmen:

- durchgehende Kühlkette bzw. ausreichendes Erhitzen von Lebensmitteln
- hygienisch einwandfreie Aufbewahrung und Zubereitung von Speisen
- Toiletten- und Händehygiene (= wichtigste Maßnahme zur Vorbeugung der Übertragung)
 - gründliches Händewaschen mit Seife und Händedesinfektion
 - Verwendung von Einmalhandtüchern
 - Desinfektion der Sanitäranlagen und Oberflächen einschließlich Griffbereiche (Türklinken, Toilettenbürste, Spülkasten etc.)

Information für Gemeinschaftseinrichtungen:

- bei Verdacht Information der Eltern des betroffenen Kindes
- unverzügliches Abholen des Kindes aus der Gemeinschaftseinrichtung
- akut erkrankte Kinder dürfen die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen
- Information aller Eltern bei bestätigtem Erkrankungsfall mittels gut sichtbarem Aushang
- Flächen mit sichtbaren Stuhlverunreinigungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel säubern und desinfizieren und danach die Hände mit Seife und Wasser für zwei Minuten waschen
- nach mindestens 48-stündiger Beschwerdefreiheit (kein Durchfall, kein Fieber, keine Bauchschmerzen) ist der Besuch der Gemeinschaftseinrichtung wieder erlaubt
- ärztliche Bestätigung der Genesung vor dem neuerlichen Besuch der Gemeinschaftseinrichtung empfohlen