

Salmonellen

Allgemeine Information:

Salmonellen sind stäbchenförmige Bakterien. Es gibt rund 2200 verschiedene Arten von Salmonellen, die sehr unterschiedliche Störungen des Magen-Darm-Trakts verursachen können. Das wichtigste Symptom der Salmonellen-Erkrankungen für den Menschen ist der **Brechdurchfall**.

Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen mit der Essenszubereitung beschäftigt sind, dürfen schon beim **Verdacht auf eine Salmonellen- Erkrankung nicht mehr arbeiten**.

Ansteckung:

Salmonellen werden hauptsächlich mit verseuchter Nahrung oder verseuchtem Trinkwasser aufgenommen.

Infizierte Menschen scheiden während der akuten Krankheitsphase über Stuhl und Harn eine große Anzahl an Bakterien aus. Es gibt auch Personen, die mit Salmonellen infiziert sind und keine Symptome zeigen. Sie scheiden aber trotzdem die Bakterien aus. Es handelt sich dabei um eine sogenannte **Schmierinfektion**.

Auch Fliegen können die Keime von Fäkalien auf Nahrungsmittel übertragen. Vielfach sind infiziertes Fleisch (vor allem Geflügel), Milch, rohe Eier und Eierspeisen die Träger von Salmonellen.

Wie lange ist man ansteckend?

Die Ausscheidung von Salmonellen dauert bei Erwachsenen im Durchschnitt einen Monat, bei Kindern unter 5 Jahren 7 Wochen oder länger.

Wie erkennt man die Erkrankung:

Auftreten von Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfällen (mehr als drei wässrig spritzende Stühle). Dieser Brechdurchfall dauert etwa ein bis zwei Tage. Die Patienten haben meistens kein Fieber.

Eine Salmonellose kann nur mittels Stuhl- und eventuell Blutuntersuchung exakt diagnostiziert werden.

Wie wird behandelt?

Beim Brechdurchfall steht die symptomatische Therapie mit Flüssigkeitsersatz im Vordergrund.

Information für Gemeinschaftseinrichtungen:

Die Kinder dürfen 48 Stunden nach dem letzten flüssigen Stuhl wieder eine Gemeinschaftseinrichtung besuchen. Eine eigene Toilette ist nicht erforderlich.

Die sorgfältige Reinigung der Hände nach jedem Toilettengang muss selbstverständlich sein. Eine Desinfektion der Toiletten von Salmonellenausscheidern ist nicht notwendig.

Gegebenenfalls ist besonders auf die sichere Entsorgung der Windeln zu achten.

Vorbeugung:

Der wichtigste Schutz vor einer Salmonellen-Erkrankung in Gemeinschaftseinrichtungen mit Lebensmittelzubereitung sind **hygienische** Maßnahmen:

Oberstes Gebot ist die hygienisch einwandfreie Verwahrung und Zubereitung der Speisen, denn primär werden Salmonellen über Lebensmittel, die im Rahmen ihres Herstellungsprozesses zumeist schon vor dem Endverkauf verschmutzt wurden, übertragen.

Quellennachweise:

- Landessanitätsdirektion für Tirol in Zusammenarbeit mit den Abteilungen Bildung, Gesundheitsrecht und Justizariat
- Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
- Robert Koch-Institut