

Informationen zu Salmonellose

Besonders gefährdet sind Kleinkinder und alte Menschen.

🔍 Was verursacht die Erkrankung?

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit vorkommen und sich im Magen-Darm-Trakt von Menschen und Tieren vermehren können. Sie können mehrere Wochen in trockener Umgebung, auf Lebensmitteln oder im Wasser überleben. Auch durch Einfrieren werden die Erreger nicht abgetötet.

🔍 Welche Symptome können auftreten?

Plötzlicher Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich Erbrechen, leichtes Fieber. Die Beschwerden halten dabei oft über mehrere Tage an. In seltenen Fällen kann es auch zu schweren Krankheitsverläufen, wie beispielsweise einer Sepsis mit hohem Fieber kommen.

🔍 Wie erfolgt die Ansteckung und wie lange ist man infektiös?

Die **Ansteckung** erfolgt meist über Lebensmittel (vor allem nicht ausreichend erhitzte tierische Lebensmittel) und auch durch schlechte Küchenhygiene, da sich Salmonellen schnell auf ungekühlten Lebensmitteln vermehren können. Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion ebenfalls möglich, vor allem bei unzureichender Hygiene. Manchmal erfolgt auch eine Ansteckung über Tiere wie Reptilien.

Die **Ansteckungsfähigkeit** besteht, solange Erreger im Stuhl nachgewiesen werden können. Dieser Zeitraum beträgt bei Erwachsenen bis zu 1 Monat, da Erkrankte auch nach dem Abklingen von Durchfall und Bauchschmerzen noch ansteckend sein können. Bei kleinen Kindern und sehr alten Menschen kann die Ausscheidung 7 Wochen, manchmal bis zu 6 Monaten dauern.

🔍 Wie lange dauert es bis zum Ausbruch der Krankheit?

Die Inkubationszeit beträgt 6 - 72 Stunden, meistens 12 - 36 Stunden.

🔍 Welche Therapien gibt es?

Es werden nur Symptome durch den Ausgleich von Flüssigkeit und Elektrolyten behandelt.

🔍 Welche allgemeinen Verhaltensmaßnahmen werden empfohlen?

Symptomatisch Erkrankte sind in der Regel nicht arbeitsfähig und sollten zu Hause bleiben. Es ist auf gute Küchen- und Händehygiene sowie Desinfektion von Flächen und Gegenständen zur Vermeidung von Schmierinfektionen zu achten. Möglicherweise kontaminierte Textilien (beispielsweise Kleider, Bettwäsche und Handtücher) sollten ausgetauscht und im Kochwaschgang, mindestens bei 60°C gewaschen werden.

🔍 Ist die Krankheit meldepflichtig?

Der Labornachweis ist dem Gesundheitsamt innerhalb von 24 Stunden zu melden.

Magen-Darm-Erkrankungen sind auch bei Verdacht meldepflichtig, wenn

- die betroffene Person Umgang mit Lebensmitteln hat oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeitet sowie
- bei 2 oder mehr Erkrankungen, bei denen ein Zusammenhang vermutet wird.

🔍 Was gilt in Gemeinschaftseinrichtungen?

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen vorübergehend nicht besuchen.

Betroffene müssen die Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich über die Erkrankung oder den Krankheitsverdacht informieren.

Benachrichtigungspflicht: Die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn

- in ihrer Einrichtung Kinder unter 6 Jahren an Salmonellen-Infektionen erkrankt
- oder dessen verdächtig sind.

Eine Wiedenzulassung kann erfolgen, wenn nach ärztlichem Urteil (mündlich oder schriftlich) eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist

Wiedenzulassung in eine Gemeinschaftseinrichtung:

- In der Regel kann die Einrichtung 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden.

Kontaktpersonen dürfen Gemeinschaftseinrichtungen besuchen, solange keine Symptome auftreten.

🔍 Welche Regelungen gelten für Arbeiten mit Lebensmitteln?

Nach § 42 des Infektionsschutzgesetzes dürfen Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter (in § 42 Abs. 2 IfSG genannter) Lebensmittel ([§ 42 IfSG - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](#)), wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen,
- oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Eine Wiederaufnahme der Tätigkeit für Erkrankte, Krankheitsverdächtige sowie Ausscheider ist möglich, wenn 2 negative Stuhlproben im Abstand von 2 – 3 Tagen vorliegen.

🔍 Wie kann ich mich gegen eine Ansteckung schützen?

Eine Schutzimpfung ist nicht verfügbar. Um Salmonellen sicher abzutöten, müssen Lebensmittel für mindestens 10 Minuten auf über 70°C erhitzt werden.

 **Kann man mehrmals erkranken?**

Wiederholte Infektionen sind möglich.

 **Was ist sonst noch wichtig?**

Diese Lebensmittel sind häufiger mit Salmonellen belastet: Rohe, bzw. nicht vollständig durchgegartes Eier und Eiprodukte (Mayonnaise, Cremes oder Salate auf Eierbasis oder roher Kuchenteig), Speiseeis, rohes Fleisch (Hack bzw. Tatar), Rohwurstsorten (Mett, Salami).

Auch pflanzliche Lebensmittel können mit Salmonellen kontaminiert sein!