



HOCHTAUNUSKREIS

Der Kreisausschuss

Ludwig-Erhard-Anlage 1-5
61352 Bad Homburg v. d. Höhe

Geschäftsbereich Soziales
– **Fachbereich Gesundheitsdienste** –

SALMONELLEN — Infektion Was nun?

1. Begriff

Salmonellen sind gramnegative, nicht sporenbildende Bakterien von 0,000002 – 4 Mikromillimeter Länge. Sie sind lebhaft beweglich und besitzen zahlreiche lange Geißeln.

Salmonellen sind weit über die ganze Erde verbreitet. Die Keime sind primär Darmparasiten, finden sich aber häufig in Abwasser, Wasser und Nahrungsmitteln.

2. Salmonellen-Infektion

Nach dem Genuss von Lebensmitteln kann es mitunter zu Darmerkrankungen kommen, die durch bestimmte Bakterienarten, vor allem aber durch Salmonellen verursacht werden. Betroffen sein können nicht nur Einzelpersonen, sondern auch Gruppen. Die Krankheit macht sich meist 6—24 Stunden nach dem Verzehr des infizierten Lebensmittels bemerkbar, äußert sich in allgemeiner Schwäche, Übelkeit, krampfartigen Leibschmerzen, Durchfall und Erbrechen. Sie zieht sich im Allgemeinen mehrere Tage hin und ist häufig von Fieber begleitet.

Bei den genannten Beschwerden sollte unverzüglich ein Arzt hinzugezogen werden. Dies gilt besonders für Säuglinge und Kleinkinder sowie für ältere oder durch Krankheit ohnehin geschwächte Menschen. Da die Erreger im Stuhl des Erkrankten, im Urin und im Erbrochenen enthalten sein können, müssen die Ausscheidungen sorgfältig beseitigt werden. Hände und Gegenstände, die mit der Ausscheidung in Berührung gekommen sind, müssen gründlich gesäubert und desinfiziert werden, damit weitere Übertragungen auf andere Personen und Lebensmittel verhindert werden. Über die erforderlichen Maßnahmen beraten Sie Arzt und Gesundheitsamt. Reste von verdächtigen Speisen sollte man für eine bakteriologische Untersuchung kühl, aber von anderen Lebensmitteln getrennt aufbewahren.

3. Übertragungsmöglichkeiten

Die für Lebensmittelinfektionen häufig ursächlichen Salmonellen kommen sowohl in Lebensmitteln, als auch im tierischen und menschlichen Körper vor. Lebensmittel können daher bereits von Natur aus mit Salmonellen behaftet sein oder bei ihrer Bearbeitung, beim Verkauf oder bei der Zubereitung entsprechend verunreinigt werden.

Werden nur wenige Salmonellen mit Lebensmitteln aufgenommen, so besteht in der Regel — Säuglinge und Kranke ausgenommen — noch keine akute Gefahr. Die Aufbewahrung solcher infizierter Produkte bei Zimmertemperatur führt jedoch dazu, dass sich die Bakterien stark vermehren können und nach dem Verzehr dann zu Erkrankungen führen. Lebensmittel können in Aussehen, Geruch und Geschmack völlig einwandfrei erscheinen und trotzdem zahlreiche Salmonellen enthalten.

Fleisch, Geflügel, Fisch, Muscheln, Wild, Eier, Milch und daraus hergestellte Speisen sind besonders anfällige Nährböden für die Erreger von Darmkrankheiten, wobei deren Vermehrung durch Feuchtigkeit und Wärme noch begünstigt wird. Ungenügendes Erhitzen und vor allem das vielfach noch gebräuchliche Anbraten und Ankochen mit anschließender Aufbewahrung oder Kühlung fördern die Keimvermehrung in hohem Maße. Besonders gefährdet sind auch Speisen, die in sauberen Thermosbehältern abgefüllt und dort für längere Zeit in lauwarmen Zustand aufbewahrt werden.

Laufend werden Lebensmittelproben in den Veterinäruntersuchungsämtern, zum Teil auch in Medizinaluntersuchungsämtern, auf ihren Gehalt an krankmachenden Bakterien untersucht.

Da es aber praktisch unmöglich ist, jedes einzelne in den Verkehr kommende Lebensmittel bakteriologisch zu untersuchen oder gar seine Behandlung bis zum Verzehr zu verfolgen, ist auch ein aufmerksam kritisches und umsichtiges Verhalten des Verbrauchers erforderlich.

4. Was tun?

Bewahren Sie leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft und alle daraus hergestellten Speisen möglichst im Kühlschrank auf, auf jeden Fall aber bei Temperaturen unter 10 Grad Celsius. Dabei ist die Kühlung aber nur dann voll wirksam, wenn sie nicht länger als 2 Stunden unterbrochen wird. Zu warm aufbewahrte Lebensmittel oder Speisen werden, wenn sich krankmachende Bakterien darin vermehrt haben, durch nachträgliche Kühlung nicht wieder einwandfrei; die einmal gewachsenen Bakterien werden dadurch nicht abgetötet.

Achten Sie bei der Küchenarbeit auf größte Sauberkeit.

Waschen Sie sich vor und während der Küchenarbeit möglichst oft die Hände mit warmem Wasser und Seife. Wechseln Sie häufig Geschirr- und Küchentücher. Reinigen Sie den Arbeitsplatz gründlich und spülen Sie alle Geräte (Küchenmaschinen, Schneidebretter, Messer, Vorratsschalen, Schüssel usw.) sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser ab. Benutzen Sie nur saubere und einwandfreie Bürsten, Schwämme und Tücher.

Vermeiden Sie es, fertige Speisen längere Zeit warmzuhalten. Länger aufbewahrte fertige Gerichte sollten vor dem Verzehr nicht nur aufgewärmt, sondern erneut bis zum Kochen erhitzt oder nochmals durchgebraten werden. Haben Sie weitere Fragen zu Salmonellen, wenden Sie sich bitte an Ihr Gesundheitsamt unter den Telefon – Nm.: 06172/999.58 /10/41/42/43/

Neben diesen allgemeinen Hinweisen sollten Sie auch noch folgendes sorgfältig beachten:

Fleisch möglichst nicht nur anbraten oder nur ankochen! Mit einer Abtötung der Bakterien im Inneren des Fleisches kann nämlich nur gerechnet werden, wenn **eine Umfärbung des Fleisches und des Fleischsaftes** von **rot** nach **grau** eingetreten ist. Hackfleisch und Schabefleisch bald verzehren, d. h. auch bei Kühlschranklagerung noch am selben Tag verbrauchen. Für tiefgefrorenes Hackfleisch gibt es besondere Vorschriften zu beachten.

Geflügel und Wild sollten stets getrennt von anderen Lebensmitteln ausgenommen, koch- und bratfertig gemacht werden. Gefriergeflügel und gefrorenes Wild im geöffneten Beutel auftauen; Auftauflüssigkeit weggießen, Beutel vernichten, Unterlage gründlich reinigen. Geflügel und Wild immer gut durchbraten oder durchkochen. Geflügelsalate kühl aufbewahren.

Fleisch, ob gekocht oder gebraten, sollte nicht weiter aufbewahrt, sondern sofort sauer eingelegt werden.

Muscheln stets gut säubern und alsbald kochen, keinesfalls aber längere Zeit aufbewahren. Bei der Zubereitung sollte beachtet werden, dass die Muscheln ausreichend erhitzt werden, damit mögliche Krankheitserreger sicher abgetötet werden. Hier spielen nicht nur Salmonellen und Bakterien eine Rolle, sondern auch die Erreger der infektiösen Lebererkrankung (Hepatitis). Die Beachtung einer guten Küchenhygiene beim Umgang mit Muscheln und bei ihrer Zubereitung ist der beste Schutz vor Gesundheitsgefährdung. Merke: **Frische, nicht geschlossene Muscheln unbedingt wegwerfen.**

Mit **Milch, Sahne** oder **Ei** angereicherte Speisen (Salat, Mayonnaise, Pudding, Creme, Tortenfüllungen usw.) kühl aufbewahren.

Enteneier entsprechend dem Aufdruck **10 Minuten kochen** lassen und durchbacken, nicht jedoch für Creme, Pudding, Eierkuchen, Rührei, Spiegelei usw. verwenden. Trockeneipulver nach dem Anrühren alsbald verarbeiten. Anrührschüssel und benutzte Geräte mit heißem Wasser abwaschen.

Vorgefertigte Teigzubereitungen, die im Haushalt durch Anrühren mit Wasser, Milch usw. zu Kuchen, Eierkuchen, Pasteteigentig u. ä. verarbeitet werden, nach dem Anrühren nicht stehen lassen, sondern sofort gut durchbacken. **Kinder sollten den Teig nicht roh essen.**

5. Auskünfte

Für Auskünfte sind die nachstehenden Anschriften und Telefonnummern von Lebensmitteluntersuchungsstellen für Sie wichtig:

Veterinäramt Usingen
Obergasse 23
61250 Usingen
☎ 06081/918390

Staatl. Medizinal-, Lebensmittel- und
Veterinäruntersuchungsamt Südhessen
Hasengassenstraße 24
65045 Wiesbaden
☎ 0611/7608-0

Staatl. Medizinal-, Lebensmittel- und
Veterinäruntersuchungsamt Südhessen
Wilhelminenstraße 2
64283 Darmstadt
☎ 06151/125625

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr Gesundheitsamt
Ludwig-Erhard-Anlage 1-4
61352 Bad Homburg
Tel. : 06172/999-5800, -5810, -5841, -5842, -5843, -5845