

Lebensmittelinfektionen durch Salmonellen sind ein häufiges Sommerproblem, können aber auch in den kühleren Monaten vorkommen. Das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) verzeichnete im Sommer 2001 wieder einen Anstieg von verunreinigten Lebensmittelproben.

Salmonellen, es gibt über 2400 Arten, kommen in unserer Umwelt überall vor. Am besten wachsen sie bei Temperaturen von 10° bis 47 ° Grad - aber auch in Kühlschränken bei Temperaturen von 6° bis 8° Grad vermehren sich einige Salmonellenstämme noch. Sie sind mehrere Monate überlebensfähig und gehen auch durch das Einfrieren nicht kaputt! Bei Temperaturen über 70 ° Grad werden Salmonellen zerstört. Wichtig! Es muss mindestens 10 Minuten 70 ° Grad erreicht werden - auch im Inneren eines Lebensmittels. Kurz erhitzen ist nicht ausreichend! (Quelle DGE)

Häufige Infektionswege

- Geflügel welches nicht ausreichend gegart wurde
- rohe Fleisch- und Wurstwaren z.B. Salami, Hamburger, Hackfleisch, Tartar, usw.
- Eier, Eierspeisen wie Tiramisu, Cremes, Mayonnaisen, Pudding, Tortenfüllungen,
- Seetiere
- Eis, Softeis,
- Käse
- Schokolade

Maßnahmen um Salmonelleninfektionen vorzubeugen

- Kühlschranktemperatur sollte bis max. 6 Grad sein, nicht "wärmer"
- insbesondere o. g. Lebensmittel bei max. 6 Grad aufbewahren
- Kühlschrankhygiene, regelmäßig auswaschen und darauf achten dass er nicht "vereist" sonst Kühlproblem (auch Stromfresser)
- Küchenhygiene sehr wichtig, häufig Händewaschen mit Seife/Spülmittel, Spüllappen, Handtücher usw. häufig wechseln, Schneidbretter gründlich abwaschen, Arbeitsfläche sauber halten,
- nur mit frischen Eier rohe Eierspeisen herstellen - schnell verzehren -

Kühlschranktemperatur kontrollieren

- Gemüse und Fleisch/Fisch getrennt zubereiten und ablegen,
- vorgefertigte Teigrezepturen (Kuchen, Pasteten) nach dem anrühren sofort backen - nicht stehen lassen
- aufgetaute Fleisch- und Fischwaren zügig verarbeiten; Einfrierbeutel sofort entfernen und werfen, Fleisch/Fisch gut waschen, darauf achten dass es nicht im Auftauwasser "liegt"
- beim garen darauf achten dass Fleisch / Fisch "durch" ist, große Geflügel wie z.B. Puten brauchen bis zu 4 Stunden Garzeit,
- gegarter Fisch gleich Essen - nicht erwärmen - Reste wegwerfen
- gegartes Fleisch, Braten etc. kontrollieren dass es "durch" ist
- keine Babynahrung im Kühlschrank lagern (vorkochen), stets frisch zubereiten
- Speisen nicht lange warm halten - innerhalb von 2 Stunden verzehren
- beim vorkochen die Speise schnell abkühlen und sofort in den Kühlschrank stellen - kurz aufkochen vor dem Essen am Tag später
- beim kochen in der Mikrowelle darauf achten dass die Speise auch in der "Mitte" durch ist, häufig umrühren hilft
- Eisstand kritisch beurteilen, wird hygienisch gearbeitet, Umgang mit Geld (sollte extra kassiert werden)
- gewaschenes Obst verzehren (evtl. schälen) Vorsicht vor allem in südlichen Ländern,

Salmonelleninfektion

bricht frühestens 5 Stunden bis ca. 72 Stunden nach der Aufnahme der verdorbenen Speise aus. Bei Verdacht auf Salmonellose ist ein Arztbesuch dringend erforderlich. Babys und Kleinkinder müssen bei Durchfall IMMER dem Arzt vorgestellt werden!

Dem (kleinen) Patienten geht es meistens schlecht, er klagt über Bauchschmerzen mit Durchfall, oft Erbrechen, teilweise kommt Fieber hinzu. Allgemeine Übelkeit und Kopfschmerzen können ebenfalls Symptome für eine Salmonelleninfektion sein. Je

nachdem wie stark die Speise mit Salmonellen verunreinigt war, und wie der Gesamtzustand des Patienten ist, gibt es leichtere und schwerere Verläufe.

Bild mit Wohlfühlkissen und Kindertröster - Link auf dem Foto -

Vor allem Säuglinge, Schwangere und ältere Menschen gehören zur besonders gefährdeten Gruppe für schwere Verläufe der Salmonellose.

Eine Salmonellenerkrankung ist meldepflichtig. Je nach Salmonellenstamm gibt es unterschiedliche Behandlungsmethoden. Der Arzt wird die passende Therapie bestimmen.

Ansteckungsgefahr

Gibt es einen Patienten in der Familie sollte auf penible Hygiene geachtet werden. Über die Ausscheidungen kann eine Infektion anderer Hausbewohner erfolgen.

- Händehygiene, gründlich waschen und desinfizieren
- alle Gegenstände die mit Ausscheidungen des Patienten in Berührung kommen desinfizieren
- besonders gefährdete Familienmitglieder fern halten
- alle Anweisungen des Arztes ernst nehmen und befolgen!