



▷ Epidemiologie und Infektionsschutz

▶ Übertragbare Krankheiten

Merkblatt

Salmonellose

Die Krankheit Salmonellose ist eine ansteckende Durchfallerkrankung, die durch die Bakterien der Gattung *Salmonella* verursacht wird. Sie gehört zu den klassischen Lebensmittelinfektionen. Die Erreger werden hauptsächlich über rohe oder nicht ausreichend erhitzte Eier oder Fleischprodukte übertragen. Eine gute Küchen- und Händehygiene ist wichtig, um Ansteckungen zu vermeiden.



ÜBERTRAGUNG
DURCH
NAHRUNGSMITTEL



ZEIT VON
ANSTECKUNG BIS
SYMPTOMBEGINN

KRANKHEIT

Ansteckung: Die Krankheitserreger werden durch den Verzehr von rohen oder ungenügend erhitzten Eiern und Fleischprodukten oder durch das Trinken von mit Fäkalien verschmutztem Wasser übertragen. Eine Ansteckung ist ebenfalls möglich über andere Lebensmittel oder Oberflächen, die mit Fäkalien verschmutzt wurden. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch kommt hauptsächlich unter schlechten hygienischen Bedingungen oder bei besonders geschwächten Personen (zum Beispiel im Krankenhaus) vor. Säuglinge und Kleinkinder sind ebenfalls anfälliger für eine Salmonellen-Erkrankung. Die Erreger werden noch einige Wochen nach Abklingen der Beschwerden über den Stuhl ausgeschieden. Auch Personen, die keine Symptome haben, können andere anstecken.

Inkubationszeit: In der Regel vergehen zwischen Ansteckung und Auftreten der ersten Beschwerden wenige Stunden bis maximal 3 Tage.

Beschwerden: Meist tritt der Durchfall plötzlich auf. Typische Begleitscheinungen sind Bauchschmerzen, Übelkeit mit oder ohne Erbrechen sowie leichtes Fieber. Der Durchfall kann sehr heftig sein und zu einem hohen Flüssigkeitsverlust führen. Für ältere oder geschwächte Personen sowie für Kleinkinder kann dies schnell gefährlich werden.

Behandlung: Eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist wichtig. Meist heilt die Krankheit von selbst wieder aus. Eine antibiotische Therapie ist nur selten erforderlich.

SCHUTZ

Massnahmen: Erkrankte Personen sollten frühestens nach Abklingen der Beschwerden an den Arbeitsplatz beziehungsweise in die Schule, den Kindergarten oder die Kindertagesstätte zurückkehren und noch für einige Tage eine gute Händehygiene einhalten. Je nach Situation kann der kantonsärztliche Dienst einen längeren Ausschluss und/oder Stuhlproben zum sicheren Nachweis, dass keine Ansteckungsgefahr mehr besteht, anordnen (beispielsweise für Personen, die in Küchen oder anderen Lebensmittelbetrieben arbeiten).

VORBEUGUNG

Eine gute Küchen- und Händehygiene ist besonders wichtig, um Ansteckungen zu verhindern. Waschen Sie sich deshalb nach jedem Toilettengang und vor dem Zubereiten von Speisen gründlich die Hände mit Wasser und Seife. Während der Erkrankung sollten Sie für andere Personen keine Speisen zubereiten. Rohes Fleisch oder dessen Saft (beispielsweise beim Auftauen) darf nicht mit genussfertigen Nahrungsmitteln, Besteck oder Händen in Berührung kommen. Rohe Fleischwaren, Fisch, Meeresfrüchte sowie Cremes, Salate und Mayonnaisen mit rohen Eiern sollten immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine sichere Abtötung der Salmonellen ist eine Garzeit von mindestens 10 Minuten bei über 70 °C erforderlich. Durch Einfrieren werden Salmonellen nicht abgetötet.