



▷ Epidemiologie und Infektionsschutz

▶ Übertragbare Krankheiten

Merkblatt

Trichinellose

Die Trichinellose ist eine seltene lebensmittelbedingte Infektionskrankheit, die durch Fadenwürmer der Gattung *Trichinella* verursacht wird. Eine Ansteckung erfolgt durch den Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, das Trichinellenlarven enthält. In der Schweiz ist Trichinellose beim Menschen sehr selten, da Schweizer Fleisch auf Trichinellen untersucht wird. Bei Wildschweinfleisch oder Fleisch aus dem Ausland kann ein Trichinellenbefall jedoch nicht ganz ausgeschlossen werden.



ÜBERTRAGUNG
DURCH
NAHRUNGSMITTEL



ZEIT VON
ANSTECKUNG BIS
SYMPTOMBEGINN

KRANKHEIT

Ansteckung: Menschen können sich anstecken, wenn sie rohes oder unzureichend erhitztes Fleisch essen, das Trichinellenlarven enthält. Am häufigsten ist Schweinefleisch betroffen, seltener Wild- oder Pferdefleisch. Besonders gefährlich sind rohe Wildwürste oder Grillfleisch aus nicht kontrollierten Beständen. Die Krankheit wird nicht von Mensch zu Mensch übertragen.

Inkubationszeit: Nach der Ansteckung vergehen in der Regel 5 bis 14 Tage (selten bis zu 45 Tage), bis die ersten Beschwerden auftreten.

Beschwerden: Je nach Anzahl aufgenommener Larven kann die Infektion ganz ohne Beschwerden, mild oder auch schwer verlaufen. Anfangs zeigen sich unspezifische Symptome wie Durchfall, Übelkeit, Bauchschmerzen und Fieber. Im späteren Verlauf können die Trichinellenlarven über die Blutbahn in die Muskulatur wandern und Muskelschmerzen, Schwellungen im Augenbereich, Kopfschmerzen, Schluckstörungen, Husten, Hautausschläge und schmerzhafte Bewegungsstörungen der Augen hervorrufen.

Verlauf: Die Beschwerden können mehrere Wochen andauern. Leichte Infektionen verlaufen oft unbemerkt. Bei schweren Verläufen kann es zu Komplikationen wie Herzmuskel- oder Hirnhautentzündungen kommen. Unbehandelt kann Trichinellose in seltenen Fällen tödlich verlaufen.

Behandlung: Die Trichinellose wird mit Wurmmitteln (Anthelminthika) behandelt. Diese wirken am besten, wenn sich die Larven und die Würmer noch nicht in der Muskulatur festgesetzt haben, also zu Beginn der Erkrankung.

VORBEUGUNG

Fleisch, insbesondere Schweine- und Wildschweinfleisch sowie Fleisch aus dem Ausland, sollte immer gut durchgegart werden (Kerntemperatur mindestens 1 Minute lang bei über 70 °C). Besonders auf Reisen ist darauf zu achten, dass Fleisch ausreichend erhitzt wird (Farbumschlag von Rot nach Grau).