

Magen-Darm-Erkrankungen durch Bakterien (Salmonellen)

Erreger/Übertragung

Bei der Salmonellen-Erkrankung erfolgt die Infektion vornehmlich über Krankheitserreger in bestimmten Nahrungsmitteln, z.B. in unzureichend erhitztem Fleisch (z. B. Geflügel, Hackfleisch, Rohwurstsorten wie z. B. frische Mettwurst - sowie Fleischsalate), in Milch- und Ei-Produkten, z.B. Speiseeis oder Mayonnaise. Salmonellose des Menschen sind weltweit verbreitet.

Krankheitserscheinungen

Die Salmonellose manifestiert sich meist als akute Darmentzündung mit plötzlich einsetzendem Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, Unwohlsein und manchmal Erbrechen. Häufig tritt leichtes Fieber auf. Die Symptome halten oft über mehrere Tage an.

Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Die Ansteckung erfolgt überwiegend über die Krankheitserreger in der befallenen Speise. Eine direkte Übertragung von einer erkrankten Person auf gesunde Personen ist sehr selten. Ansteckungsfähigkeit besteht während des akuten Krankheitsstadiums und solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden, im Durchschnitt 4 Wochen. Ein „Ausscheider“ ohne Krankheitszeichen stellt bei richtiger Einhaltung hygienischer Maßnahmen praktisch keine Infektionsquelle für seine Umgebung dar. So scheiden viele Menschen Salmonellen im Stuhl aus ohne dies überhaupt zu wissen.

Inkubationszeit (Zeit zwischen Ansteckung und Auftreten der Krankheitszeichen)

Die Inkubationszeit vom Kontakt zum kontaminierten Nahrungsmittel bis zum Ausbruch der Erkrankung dauert bei der Salmonellen-Erkrankung 6-72 Std.

Vorbeugende Maßnahmen

Händehygiene – wichtigste Hygiene-Maßnahme!!!

Eine Impfung steht nicht zur Verfügung.

Vorrangig für alle Personen der Gemeinschaftseinrichtung ist die Einhaltung strenger Hygiene-Maßnahmen, denn nur dadurch kann eine weitere rasche Vermehrung der Krankheitserreger gestoppt werden!

Das gründliche Händewaschen mit Seife aus einem Spender und das Abtrocknen der Hände mit Einmal-Papierhandtüchern nach jedem Toilettengang, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen, Windeln, Nahrungsmitteln (z.B. Geflügel) und vor der Zubereitung von Speisen, ist in jedem Fall erforderlich und sollte mit dem Personal abgesprochen werden. Eine Hände-Desinfektion mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel ist empfehlenswert.

Auf Sauberkeit der Toilettenräume ist zu achten.

Dauerausscheider von Krankheitserregern die vom Gesundheitsamt die Erlaubnis zum Besuch der Gemeinschaftseinrichtung erhalten haben, sollen sich nicht an der Zubereitung der Mahlzeiten beteiligen.

Empfehlungen für die Gemeinschaftseinrichtung mit Hinweisen auf die Wiedenzulassung nach Erkrankung

Nach §34 Infektionsschutzgesetz dürfen Kinder unter 6 Jahren die an einer Salmonellose leiden oder deren verdächtig sind die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen.

Erkrankte Kinder können wieder zur Gemeinschaftseinrichtung zugelassen werden, wenn der Durchfall abgeklungen ist (geformter Stuhl), das Kind nicht mehr erbricht, fieberfrei und kreislaufstabil ist und keine strenge Diät mehr benötigt. Der zu frühzeitige Besuch der Gemeinschaftseinrichtung nach einer schweren Magen-Darm-Infektion hat oft Rückfälle zur Folge, nicht zuletzt wegen leichtsinniger Diätfehler oder erneuter Infekte, wovon sich das Kind dann umso langsamer erholt. Das Urteil des behandelnden Arztes sollte deshalb von den Eltern eingeholt werden.

Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich.

Ein Ausschluss von Kontaktpersonen ohne Krankheitszeichen von der Gemeinschaftseinrichtung ist nicht erforderlich.

Bei Auftreten einer Salmonellenerkrankung bei Kindern unter 6 Jahren besteht für LeiterInnen von Gemeinschaftseinrichtungen nach §34 Infektionsschutzgesetz die Pflicht, diese dem Gesundheitsamt zu melden.

Bei Verdacht auf Übertragung durch bestimmte Lebensmittel muss die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sofort in Kenntnis gesetzt werden.