

Gefahr erkannt – Gefahr gebannt. Wie Sie eine Infektion vermeiden.

- Evtl. vorhandene Bakterien in Lebensmitteln werden durch Erhitzen über 70° C/10 Min. abgetötet. Fleisch gut durchbraten.
- Fleisch sollte stets getrennt von anderen Lebensmitteln koch- bzw. bratfertig zubereitet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel gleich nach dem Einkauf in den Kühlschrank legen. Auch fertig zubereitete Speisen gehören bis zum Verzehr in den Kühlschrank.
- Tief gefrorene Lebensmittel möglichst in einer Schale im Kühlschrank auftauen. Keinesfalls die Auftauflüssigkeit mit anderen Lebensmitteln in Verbindung bringen.
- Eier sind häufig Salmonellenträger. Möglichst auf die Zubereitung mit rohen Eiern wie bei Tiramisu, Mayonnaise verzichten.
- Der Versuchung vom rohen Kuchenteig zu naschen oder die Rührschüssel auszuschlecken, sollten Sie unbedingt widerstehen.
- Bei der Küchenarbeit muss auf größte Sauberkeit geachtet werden. Hände vor und während der Küchenarbeit möglichst oft mit warmem Wasser und Seife waschen, Geschirr- und Küchentücher häufig wechseln bzw. Kochutensilien sofort nach dem Gebrauch spülen.
- Auch das gründliche Händewaschen vor dem Essen und nach jedem Toilettengang sollte selbstverständlich sein.

Wenn Sie diese Tipps beachten, tragen Sie entscheidend zu einem besseren persönlichen Gesundheitsschutz bei.

Sie haben weitere Fragen?



Wir stehen Ihnen gerne zur weiteren Beratung zur Verfügung.

Ihr Gesundheitsamt des Main-Kinzig-Kreises

Sachgebiet Hygiene und Umweltmedizin
Barbarossastr. 16-24
63571 Gelnhausen
Tel: 06051 – 8514370
Fax 06051 – 85914370
E-Mail : hyg.gesundheitsamt@mkk.de
Internet: www.mkk.de



Quelle: www.wikipedia.de

**Sommer
Sonne
Salmonellen**

Ihr Gesundheitsamt informiert

Was sind Salmonellen und wo treten sie auf?

Wir alle freuen uns auf den Sommer und damit auf einen leckeren Kartoffelsalat beim Grillfest, ein erfrischendes Eis beim Stadtbummel oder die Portion Tiramisu beim Restaurant um die Ecke. Und genau hier lauern die Gefahren, besonders wenn die Kühlkette unterbrochen ist, Lebensmittel nicht oder nur unzureichend gekühlt aufbewahrt werden oder diese nur unzureichend erhitzt wurden. Die Zubereitung von Speisen mit rohen Eiern wie z.B. Mayonnaise, Tiramisu bergen ein besonders Risiko.

Salmonellen sind Bakterien, die beim Mensch schwere Darmerkrankungen hervorrufen können. Die Salmonellenbakterien können in allen Lebensmitteln, besonders aber in Lebensmitteln tierischer Herkunft (z.B. rohem bzw. unzureichend erhitztem Geflügel oder Fleisch, Eiern, nicht pasteurisierte Milch) vorkommen.

Wenn sie sich bei Temperaturen über 10°C stark vermehren und eine große Anzahl der Krankheitserreger (über 100.000 Keime) durch den Verzehr aufgenommen werden, kommt es zu einer Salmonellenerkrankung. In der Regel kann man weder an äußerlichen Merkmalen noch geschmacklich erkennen, ob Lebensmittel mit Salmonellen belastet sind.

Woran erkennen Sie eine Salmonellenerkrankung?

Die Symptome einer Salmonelleninfektion können bereits sechs Stunden bis drei (max. sieben Tage) nach dem Verzehr des verunreinigten Lebensmittels auftreten. Zumeist liegt dieser Zeitraum zwischen ein und drei Tagen.

Die Salmonelleninfektion zeigt hauptsächlich folgende Symptomatik:

- Bauchschmerzen
- Durchfall
- Erbrechen
- Fieber

in unterschiedlicher Intensität. In den meisten Fällen können die Symptome heftig ausgeprägt sein; für Säuglinge und Kleinkinder, Schwangere, alte, kranke oder geschwächte Menschen kann eine solche Salmonelleninfektion auch sehr gefährlich werden. Eine stationäre Krankenhausbehandlung kann dann unter Umständen notwendig sein.

Die Erkrankungsdauer beträgt meist einige Tage aber auch bis zu zwei Wochen.

Den Verdacht bestätigen und eine geeignete Behandlung einleiten, kann nur ein Arzt.

Und wenn's passiert ist? Wie die Behandlung erfolgt:

Bei einem „normalen“ Krankheitsverlauf erfolgt meist keine antibakterielle Behandlung, da dadurch die Bakterienausscheidung verzögert werden kann. Kennzeichnend für die Salmonellenerkrankung ist u.a. der große Flüssigkeits- und Mineralverlust. Der Ausgleich dieses Verlusts durch reichlich Flüssigkeitszufuhr in Form von Trinken von Wasser und Tee ist daher die vorrangige Therapiemaßnahme. Um das Magen-/Darmsystem nicht zusätzlich zu belasten, sollten Sie während und einige Tage nach Abklingen der Beschwerden leicht verdauliche Schonkost zu sich nehmen und die normale Ernährung langsam wieder aufbauen.

Gesetzliche Vorschriften nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Der Nachweis von Salmonellen im Stuhl wird vom Labor dem Gesundheitsamt gemeldet. Um auf evtl. größere Ausbrüche oder eine mögliche Gefährdung aufgrund der beruflichen Tätigkeit adäquat reagieren zu können, soll auch der behandelnde Arzt eine Meldung an das Gesundheitsamt abgeben, wenn er eine solche Gefährdung vermutet.