

Wichtige Hinweise

Personen, die im Lebensmittelbereich arbeiten und an Salmonellen erkrankt sind, unterliegen nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) einem Tätigkeitsverbot! Sie müssen in diesem Fall unverzüglich den Arbeitgeber informieren (§ 43 Abs. 2 IfSG).

Kinder unter 6 Jahren dürfen den Kindergarten während einer akuten Durchfallerkrankung nicht besuchen (§ 34 IfSG).

Noch Fragen?

Wenden Sie sich an Ihren Hausarzt oder rufen Sie uns an:

Landratsamt Ravensburg
- Gesundheitsamt -
Gartenstraße 107
88212 Ravensburg
Telefon: 0751/85-5311

Außenstelle Leutkirch
Ottmannshofer Straße 46
88299 Leutkirch
Telefon: 07561/9820-5610

Infoblatt

Gesundheitsamt

Salmonellen



Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Stäbchenbakterien, die beim Menschen Darmerkrankungen hervorrufen können.

Welche Symptome treten auf?

Nach einer Inkubationszeit von wenigen Stunden bis ca. 3 Tagen kommt es zu

- ✓ heftigen Bauchkrämpfen
- ✓ wässrigen, zum Teil blutigen Durchfällen
- ✓ Erbrechen
- ✓ meist hohem Fieber

Wie kann ich mich überhaupt anstecken?

Risikoquellen sind:

- ✓ kontaminierte Lebensmittel, hier vor allem Eier, Geflügel, Fleisch, Krusten- und Schalentiere
- ✓ Kontakt zu Tieren (Hunde, Katzen, Vögel, Rinder und Geflügel)
- ✓ Infektion von Mensch zu Mensch

Wo steckt das Hauptrisiko?

Salmonellen werden meist beim Verzehr verunreinigter Lebensmittel aufgenommen!

Hygienemaßnahmen bei einer Infektion mit Salmonellen

Sorgfältige Beachtung aller Regeln der Hygiene!

- ✓ Separate Handtücher, Seife und alkoholische Desinfektionsmittel für Erkrankte!
- ✓ Falls möglich, separate Toilette benutzen (sonst entsprechende Reinigung).
- ✓ gebrauchte Handtücher, Leib- und Bettwäsche regelmäßig wechseln und möglichst bei 60°, noch besser bei 90°, waschen.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen:

- ✓ Pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden! Vorsicht bei Rohmilch und Rohmilchprodukten!
- ✓ Fleisch gut durchkochen oder -braten! Kein rohes oder ungegartes Fleisch verzehren!
- ✓ Auf ausreichende Koch- und Backtemperatur achten (mind. 70° C)!
- ✓ Bei Kühleinrichtungen auf ausreichende Kühltemperatur achten!
- ✓ Aufgetautes Kühlgut nicht wieder einfrieren.
- ✓ Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel rasch ableiten, Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden!
- ✓ Auf ausreichende Hygiene im häuslichen Bereich und in Gemeinschaftseinrichtungen achten: Hände waschen nach dem Toilettengang, Sauberhalten von Toiletten und Sanitäranlagen.
- ✓ Nach Tierkontakt Hände waschen!

X Auch nach Abklingen der Beschwerden scheidet der Erkrankte noch mindestens 3 bis 4 Wochen lang Erreger mit dem Stuhl aus!