



**Kontakt:**

## Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die weltweit hauptsächlich im Darm von Tieren und Menschen vorkommen und mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Übertragen werden sie meist durch nicht ausreichend erhitzte Lebensmittel, vornehmlich **Eier oder Geflügelprodukte**, aber auch Fleischerzeugnisse, Fische, Muscheln oder Milchprodukte. Eine Ansteckung kann auch indirekt von Mensch zu Mensch durch verunreinigte Lebensmittel geschehen, wenn Salmonellen durch mangelnde Hygiene in Lebensmittel gelangen und sich dort vermehren können.

**Krankheitsbild:**

- Bauchkrämpfe, Durchfall, Erbrechen und Fieber, besonders gefährdet sind abwegeschwächte und ältere Personen, Säuglinge und Kleinkinder.

**Behandlung:**

- Symptomatisch, Flüssigkeitsverlust ausgleichen (Antibiotika nur bei schweren Verläufen).

**Vorbeugung:**

Strenge Einhaltung der **Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln:**

- Speisen unter 8° C aufbewahren (Kühlschrank), nicht bei Zimmertemperatur, da Salmonellen sich am besten zwischen 10° und 40° C vermehren.
- Salmonellengefährdete Lebensmittel getrennt aufbewahren und zubereiten.
- Ausreichende Garzeiten (über 70° C im gesamten Lebensmittel).
- Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte gründlich reinigen.
- Auftauflüssigkeit vorsichtig weggießen.
- Küchentücher häufig wechseln.

Strenge Einhaltung der **Händehygiene:**

- nach Kontakt mit vermutlich verunreinigten Nahrungsmitteln (Geflügel, Eier!) oder Gegenständen.
- nach Toilettenbesuch.
- vor der Küchenarbeit und zwischen den Arbeitsgängen.

**Maßnahmen,  
Wiederzulassung:**

**Kinder:**

- erkrankte Kinder unter 6 Jahren dürfen die Einrichtung nicht besuchen und müssen dem Gesundheitsamt namentlich gemeldet werden; wenn keine Symptome mehr bestehen, darf die Einrichtung wieder besucht werden, auf sorgfältige Händehygiene ist zu achten.
- Teilnahme bei der Zubereitung von Speisen erst nach Vorliegen von 2 negativen Stuhlproben.

**Beschäftigte im Lebensmittelbereich:**

- Tätigkeitsverbot für Krankheitsverdächtige, Erkrankte und Ausscheider.

**Privathaushalt:**

- Sorgfältiges Beachten der Küchenhygiene und der persönlichen Hygiene, insbesondere der Händehygiene.