

Salmonellen-Lebensmittelvergiftung

Salmonellen sind Bakterien, die Magen- und Darmerkrankungen verursachen können. Sie kommen in menschlichen und tierischen Fäkalien, im Wasser, im Boden, auf Pflanzen und auch in Futtermitteln vor.

Hauptursachen für den steilen Infektionsanstieg in den letzten Jahren dürfte mangelnde Hygiene und unsachgerechte Behandlung von Lebensmitteln bei der Zubereitung von Speisen sein. Zudem sind es die mit Salmonella-Bakterien belasteten Nutztierbestände, die das Infektionsgeschehen in Gang halten.

Hauptrisikofaktoren in der Küche sind Geflügel und Wild, selbst wenn sie tiefgefroren sind, sowie rohes Fleisch, Eier, Meeresfrüchte, wie z.B. Muscheln. Gesichert gilt der Übertragungsweg über Speisen, die mit rohen Eiern verarbeitet worden sind, wie Süßspeisen, Tiramisu und Speiseeis.

Die Salmonellen gelangen mit dem Futter oder durch Ungeziefer in die Hühner. Die Legehennen geben ihrerseits wieder die Erreger in das entstehende Ei weiter. Werden Eier mehrere Tage bei Zimmertemperatur gelagert, können sich die Erreger im Ei stark vermehren und dann erst nachgewiesen werden. Infizierte Eier sind so die wichtigste Infektionsquelle für den Menschen.

Zur Verhütung von Infektionen in der häuslichen Küche werden deshalb folgende Verhaltensregeln empfohlen:

Leichtverderbliche Lebensmitteltierischer Herkunft stets im Kühlschrank unter 10 Grad Celsius aufbewahren.

Lebensmittel wie Geflügel, Wild, Fisch, Krusten- und Schalen- sowie Weichtiere grundsätzlich getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren und zubereiten.

Beim Auftauen von Gefrierfleisch und gefrorenem Geflügel Tauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln zusammenbringen. Das Auftaugut grundsätzlich auf einer abwaschbaren Unterlage gesondert verarbeiten und zubereiten.

Geflügel, Fleisch und Fisch stets gut durchbraten, Hackfleisch am Tag der Herstellung verbrauchen. Bei der Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle die Speisen gleichmäßig auf eine Temperatur von über 70 Grad Celsius erhitzen. Auf ausreichend lange Garzeit und Temperaturachten!

Für Eierspeisen wie Tiramisu oder Eischnee nur frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind. Eier stets im Kühlschrank aufbewahren.

Bei Küchenarbeiten auf peinliche Sauberkeit achten. Vor und während der Küchenarbeit die Hände oft mit warmem Wasser und Seife waschen.

Eine Salmonellen-Infektion führt zu einer schweren, teils blutigen Durchfallerkrankung von mehreren Wochen.

Im ungünstigsten Falle wird man die Salmonellen als Dauerausscheider nicht mehr los. Deshalb gilt auch hier: Vorbeugen ist besser als heilen!

Prävention und Therapie bei unkomplizierten Durchfallerkrankungen

Folgende einfache Vorbeuge- und Gegenmaßnahmen im Falle einer Durchfallerkrankung sind heute Therapiestandard:

Gezielter Flüssigkeitsersatz, z.B. mit Schwarztee, leicht gesalzen und gezuckert.

Geriebene Apfelschalen, geschlagene Bananen, fettarmes Biojoghurt.

Konsequente Einnahme von tropischer Wildhefe wie z.B. Perenterolforte-Kapseln oder Perenterol-Beutel mit einer täglichen Dosierung von ca. 250 bis 600 mg.

Ggf. bei Darmkrämpfen Immodium P und/oder Tannacomp.

Weitere Urteile aus dem Hygienebereich finden Sie im [Presseportal des Hygiene-Netzwerks](#) >>>

[Informationen zu HACCP Standards und aktuellen Veränderungen finden Sie beim Hygiene-Netzwerk >>>](#)

[Reinigungsmittel, Produkte für Gastronomie und Hotellerie finden Sie im Onlineshop für Hygiene-Profis >>>](#)