



Salmonellen gehören nach den Campylobacteriose-Infektionen zu den häufigsten bakteriellen Erregern, die Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen können. Der natürliche Lebensraum der Salmonellen ist der Darm von Haus- und Nutztieren sowie des Menschen. In geringerem Maße kommen Salmonellen auch im Wasser, im Boden, auf Pflanzen und in Futtermitteln vor. Von den bisher bekannten über 2400 Salmonella-Serovaren haben nur 30 als Erreger von lebensmittelbedingten Erkrankungen eine Bedeutung.

Krankheitszeichen

Eine Salmonellose äußert sich durch Bauchschmerzen, Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Sie kann bei Kindern sowie kranken oder alten Personen im Extremfall zum Tod führen. Die Schwere des Krankheitsverlaufs wird hauptsächlich durch die Anzahl der aufgenommenen Keime bestimmt.

Unter günstigen Lebensbedingungen verdoppelt sich die Zahl der Salmonellen alle 20 Minuten. Je kühler die Temperatur, desto langsamer vermehren sie sich. Erst unter 6 °C vermehren sich Salmonellen nicht mehr.

Erkrankungszahlen

Seit 1992 ist ein Rückgang an Salmonellenerkrankungen in Deutschland zu verzeichnen. Dennoch erkranken jährlich immer noch ca. 13.000 Menschen (Thüringen ca. 900). Experten schätzen die Dunkelziffer jedoch um ein vielfaches (10-12 faches) höher.

Ursachen von Salmonelleninfektionen

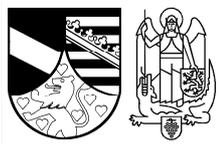
Zahlreiche Nutztiere, vor allem Geflügel, Schweine sowie Wild sind mit Salmonellen belastet. Aber auch unerkannte menschliche Salmonellenausscheider, die selbst keine Krankheitszeichen zeigen, sind oft Ursache von Salmonelleninfektionen.

Salmonellen können durch verwilderte Tauben und Möwen sowie durch Ungeziefer und Fliegen verbreitet werden.

Mangelnde Hygiene bei der Gewinnung, Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie in der Küche oder im persönlichen Bereich kann zu einer Übertragung der Salmonellen auf Lebensmittel führen.

Die wichtigste Ursache von Lebensmittelvergiftungen ist nicht allein die mit Salmonellen verunreinigte Rohware, sondern der falsche Umgang mit Nahrungsmitteln.

Da Tiere oftmals keine erkennbaren Krankheitszeichen zeigen, geht von diesen bei der Herstellung und Verarbeitung von Fleischerzeugnissen eine besondere Gefährdung für den Menschen aus. Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, den Produktionsprozess durch geeignete Hygienemaßnahmen und Eigenkontrollen so zu beherrschen, dass die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln mit Salmonellen niedrig gehalten wird. Ungeachtet dessen ist zu beachten, dass das Risiko für Salmonelleninfektionen zwar begrenzt, aber nicht vollständig auszuschließen ist. Dieses Restrisiko muss dem Verbraucher bewusst sein, insbesondere bei unverarbeiteten Lebensmitteln. Die nachfolgenden Empfehlungen zum Umgang mit Lebensmitteln tragen dazu bei, gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden.

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Infektionen durch Salmonellen	Lebensmittelüberwachung

Salmonellen werden am häufigsten durch folgende Lebensmittel übertragen:

- Hackfleisch/ Hackepeter, Frische Mettwürste
- Lebensmittel, denen Rohei zugesetzt wurde (Cremes, Salate, Mayonnaisen)
- rohes, nicht vollständig gegartes Fleisch (besonders Geflügelfleisch)
- rohe Meerestiere und Erzeugnisse daraus
- Gewürze u. a. pflanzliche Lebensmittel (Sprossen Niederlande - 2011, brasilianische Melonen - 2011, brasilianischer schwarzer Pfeffer – 2019 ...)
- Tee, der nicht mit kochendem Wasser zubereitet wurde

Faustregeln sind: Vermeidung der Vermehrung von Salmonellen!

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln!

Regeln zur Verhütung von Salmonelleninfektionen

Sachgerechte Kühlung

Zwischen 7 und 45 Grad Celsius sind Salmonellen vermehrungsfähig, wobei sie zwischen 20 und 40 Grad Celsius am besten gedeihen. Einfrierprozesse sowie längere Gefrierlagerung überleben sie. Deshalb müssen leicht verderbliche Lebensmittel unter 7° C aufbewahrt werden (Temperatur im Kühlschrank kontrollieren)!

Leicht verderbliche Lebensmittel sind zuletzt einzukaufen und bald zu verbrauchen. In den Sommermonaten sollten die Transportzeit möglichst kurz sein und Kühltaschen verwendet werden. Hackfleisch ist nur am Einkaufstag zum Rohverzehr geeignet. Reste von zubereiteten Speisen sind schnell abzukühlen und kühl aufzubewahren.

Ausreichende Hitzeanwendung

Salmonellen vertragen keine hohen Temperaturen. Ab 70° C sind sie nicht mehr lebensfähig. Deshalb sollte Fleisch immer vollständig gegart und nicht nur angebraten werden.

Beim Garen in der Mikrowelle dürfen nicht zu kurze Garzeiten gewählt werden, damit das Lebensmittel auch im Inneren ausreichend erhitzt wird. Das Auftauen in der Mikrowelle ist nur bei sofortiger Weiterverarbeitung ratsam.

Reste von zubereiteten Speisen müssen vor dem Verzehr gründlich aufgekocht werden. Die Gewürze sollten möglichst zugegeben werden, bevor der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist. Unerhitzte Speisen sind immer erst unmittelbar vor dem Verzehr zu würzen.

Das Aufgießen von Tee sollte immer mit sprudelnd kochendem Wasser erfolgen.

Sauberkeit und Hygiene

Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln und nach jedem Toilettengang, nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch (Geflügelfleisch) sowie während der Zubereitung von Speisen Hände gründlich waschen.

Handtücher und Geschirrtücher häufig wechseln!

Wischtücher und Spülbürsten regelmäßig kochen oder erneuern!

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Infektionen durch Salmonellen	Lebensmittelüberwachung

Arbeitsflächen und Gerätschaften nach jedem Arbeitsgang sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Die mit dem Auftauwasser von gefrorenem Fleisch, Geflügelfleisch und Meerestieren in Berührung kommenden Gegenstände müssen gründlich gesäubert werden.

Sachgerechter Umgang und Behandlung von Lebensmitteln

Auftauflüssigkeit von gefrorenem Fleisch, Geflügelfleisch und Meerestieren darf nicht verwendet werden. Es muss darauf geachtet werden, dass die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt.

Rohe und gegarte Lebensmittel sollten getrennt gelagert werden, das gleichzeitige Hantieren ist möglichst zu vermeiden.

Eier und Eispeisen gehören in den Kühlschrank.

Speisen mit Rohei sind nach der Zubereitung möglichst hoch zu erhitzen. Speisen, bei denen ein Durcherhitzen nicht in Frage kommt (Mayonnaisen, Cremes, weiche Frühstückseier) sollten erst unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden. Dazu sind nur frische bis 5 Tage alte Eier zu verwenden.

Fazit: Lebensmittel, von denen wir wissen, dass sie Salmonellen enthalten können, sind keine Gefahr, wenn wir sachgerecht mit ihnen umgehen.