

Krankheitserreger in Lebensmitteln

Erreger	Vorkommen	Krankheitssymptome	Schutzmaßnahmen
<i>Salmonellen</i>	Kot, Jauche und Gülle, Klärschlamm, Futtermittel, gesunde Nutztiere (vor allem Geflügel, Schweine, Kälber, Wild)	wässriger, selten blutiger Durchfall, evtl. Fieber, Erbrechen. Komplikationen bei älteren oder abwehrgeschwächten Menschen und Kindern möglich.	Durch ein ausreichendes Garverfahren werden Salmonellen sicher abgetötet. Kreuzkontaminationen durch Verarbeitung von möglicherweise belasteten Lebensmitteln sind zu vermeiden. Zubereitete Speisen unverzüglich kühlen ($\leq 7\text{ °C}$) oder heißhalten ($\geq 65\text{ °C}$). Speisen niemals bei Zimmertemperatur aufbewahren.
<i>Staphylokokken</i>	offene Wunden, Schleimhäute, Haut und Haare	Übelkeit, Erbrechen, selten Durchfall und Bauchkrämpfe, kein Fieber	Gute Personalhygiene, Personen mit offenen Wunden und Erkältung von der Speisenzubereitung ausschließen. Regelmäßige Händedesinfektion, Wechsel der Arbeitskleidung, Haarschutz. Ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Speisen.
<i>Bacillus cereus</i>	Erdboden und mit Erde und Staub belastete tierische und pflanzliche Lebensmittel.	wässriger Durchfall, Übelkeit, gelegentlich Erbrechen	Verhinderung der Vermehrung von <i>Bacillus cereus</i> durch Heißhaltung bei $\geq 65\text{ °C}$ oder Kühlung bei unter 7 °C der zubereiteten Speisen.
<i>Clostridium botulinum</i>	primär: im Erdboden, stehende Gewässer. Kontaminierte Lebensmittel sind häufig hausgemachte, schwachsaure Gemüsekonserven, hausgemachte Kochwurstkonserven, fehlerhaft gepökelte große Schinken oder Wurstwaren mit großem Kaliber.	zunächst Übelkeit, Erbrechen, Magen-/Darmstörungen, dann Lähmung der Augenmuskulatur und/oder Schlund- und Zungenmuskulatur bis hin zur Atemlähmung.	Ausreichende Erhitzung von Konserven (bei Zimmertemperatur zu lagernde Konserven mindestens 3 min. bei 121 °C erhitzen). Ausreichende Ansäuerung der Lebensmittel (pH unter 4,5). Kühlung Lagerung von Lebensmitteln und Senkung des Wassergehaltes durch Salzen (Pökeln), Zuckern, Trocknen. Zusatz von Konservierungsstoffen (z. B. Nitrit).

Erreger	Vorkommen	Krankheitssymptome	Schutzmaßnahmen
<i>Clostridium perfringens</i>	Fäkalien, Erdboden, Staub, Abwässer	Durchfall, Unterleibschmerzen	Durch den Garvorgang werden häufig Clostridien sporen nicht ausreichend abgetötet. Daher Speisen nach der Zubereitung unverzüglich kühlen unter 7 °C oder heißhalten bei über 65 °C.
Listerien	primär: Erdboden, Oberflächenwasser, Fäkalien sekundär: rohes Fleisch Milch, Milchprodukte (häufig Weichkäse)	a) Listeriose des zentralen Nervensystems, Übelkeit, Erbrechen, hohes Fieber, Entzündung der Hirnhäute und des Hirns. b) grippaler Infekt bei Schwangeren, Frühgeburt, Schädigung des Neugeborenen, Totgeburt. c) Lymphknotenschwellungen, Angina	Listerien sind kälteliebend und wachsen auch im sauren und trockenen Milieu. Durch Erhitzung wird der Erreger abgetötet. Daher ausreichende Erhitzung der Speisen gewährleisten, bei Speisen ohne Erhitzung rigorose Hygiene bei der Zubereitung einhalten.
EHEC (enterohämorrhagische E. coli)	Fäkalien von Mensch und Tier	blutig-wässriger Durchfall, Anämie, Nierenversagen. Komplikationen vor allem bei alten und immungeschwächten Personen sowie bei Säuglingen und Kindern.	Ausreichende Erhitzung/Kühlung der Speisen. Zur Vermeidung von Schmierinfektionen strenge Personalhygiene. Händereinigung und -desinfektion nach dem Toilettengang. Vermeidung roher Speisen (Rohmilch, Rohfleisch und -fleischerzeugnisse).

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 / 30 -	2196
email: vet.leb@kreis-soest.de		