

Salmonellose	
Erreger:	Salmonellen sind Stäbchenbakterien, die sich bei Temperaturen von 8°C-47°C - besonders auf bestimmten Lebensmitteln - schnell vermehren. Durch Einfrieren werden sie nicht abgetötet. Es gibt eine Vielzahl verschiedener Salmonellenarten.
Vorkommen	Vor allem in von Geflügel (rohe Eier!), Rindern und Schweinen stammenden Lebensmitteln (nicht ausreichend erhitzte Fleischprodukte) - besonders durch eine hygienewidrige Behandlung. Kontaminiert sein können aber auch Lebensmittel wie Käse, Schokolade, Salami oder auch Gewürze.
Übertragung:	Infektion meist durch Verzehr infizierter oder kontaminierter Lebensmittel.
Inkubationszeit	Die Zeit zwischen der Ansteckung und dem Auftreten erster Krankheitszeichen beträgt 6 bis 72 Stunden (meist 12-36 Stunden) und ist abhängig von der Infektionsdosis.
Ansteckungsfähigkeit	Die Keimausscheidung über den Stuhl dauert im Mittel 3-6 Wochen, selten länger als 6 Monate.
Krankheitsverlauf	Beginn meist plötzlich mit zahlreichen wässrigen Stühlen u. U. mit Blutbeimengungen und Leibschmerzen, sowie teilweise mit Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen und Fieber. Die Symptome dauern in der Regel nur wenige Stunden oder Tage. Bekannt sind nahezu symptomlose Verläufe, aber auch schwere Fälle mit hohem Fieber, Kollaps und weiteren Krankheitszeichen.
Diagnostik	Erregernachweis aus Stuhl, Erbrochenem oder verdächtigen Lebensmitteln.
Therapie	Symptomatisch mit Ausgleich des Flüssigkeits- und Elektrolytverlusts sowie körperlicher Schonung. Nur im ersten Lebensjahr, bei schweren Grundkrankheiten oder bei kompliziertem Verlauf kann eine medikamentöse Behandlung erforderlich werden.
Verhalten in Bezug auf Gemeinschaftseinrichtungen	Kinder unter 6 Jahren dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Unverzögliche Meldung an die Gemeinschaftseinrichtung. Schulkindern und Erwachsenen wird empfohlen, die Gemeinschaftseinrichtung frühestens 48 Stunden nach Abklingen der Krankheitszeichen wieder zu besuchen.
Verhalten in Bezug auf den Lebensmittelbereich	Tätigkeitsverbot Erkrankter nach § 42 Infektionsschutzgesetz und Wiederzulassung in der Regel nach 3 im Abstand von jeweils 2 Tagen entnommenen negativen Stuhlproben und Beschwerdefreiheit. Bei Ausscheidern abhängig von der Tätigkeit u. U. Wiederaufnahme der Tätigkeit unter bestimmten Hygiene-Auflagen durch das Gesundheitsamt. Bei symptomfreien Kontaktpersonen Stuhluntersuchung und ggf. Einzelfallentscheidung
Vorbeugung/Besondere Hygienemaßnahmen	Wichtigste Maßnahme ist das Waschen der Hände nach dem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit u.U. kontaminierten Gegenständen oder Lebensmitteln und vor der Essenszubereitung. Im Lebensmittelbereich zusätzlich die Verwendung eines alkoholische Händedesinfektionsmittel.