

## Steckbrief zu „Salmonellen“

### **Allgemeines und Herkunft**

Als Auslöser von Magen-Darm-Erkrankungen spielen Salmonellen weltweit eine bedeutende Rolle. Häufige Träger von Salmonellen sind vor allem Geflügel und Schweine aber auch Reptilien.

Diese Bakterien werden meistens durch rohe tierische Lebensmittel, insbesondere Geflügelfleisch, Eier und Schweinefleisch übertragen. Aber auch Gewürze wie Paprika und Pfeffer sowie Kräuter können mit Salmonellen belastet sein. In den meisten anderen Lebensmitteln findet man selten Salmonellen.

Menschen scheiden Salmonellen während einer Erkrankung aber eventuell auch noch lange Zeit danach über den Stuhl aus. Diese sogenannten „Salmonellenausscheider“ dürfen nicht bei der Produktion und Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel tätig sein, da es ansonsten bei mangelnder Personalhygiene zu einer Übertragung auf Lebensmittel kommen kann.

### **Bedeutung**

Trotz des deutlichen Rückgangs gemeldeter Fälle seit über 20 Jahren gehören Salmonellen zu einer der häufigsten Ursachen für lebensmittelbedingte Erkrankungen. In Lebensmitteln sind Salmonellen unerwünscht. Verzehrfertige, mit Salmonellen belastete Lebensmittel werden als gesundheitsgefährdend eingestuft, da diese Erreger in der Lage sind schwere Magen-Darminfektionen hervorzurufen, die insbesondere bei Kleinkindern, älteren oder kranken Menschen schwerwiegende Folgen haben können.

### **Wichtige Ursachen für Kontaminationen**

- Einsatz kontaminierter Rohstoffe (z. B. Eier, Fleisch, Gewürze,...)
- ungenügende Erhitzung der Lebensmittel
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln aufgrund unzureichender Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen bzw. Arbeitsschritten (Übertragung über kontaminierte Arbeitsgegenstände, -geräte, Hände,...)
- mangelnde Personalhygiene von Salmonellenausscheidern

### **Weitere Informationen**

- [www.rki.de](http://www.rki.de): unter „Infektionskrankheiten A-Z“
- [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de): unter „Lebensmittelsicherheit“
- [www.lgl.bayern.de](http://www.lgl.bayern.de): unter „Lebensmittel“ und anschließend „Hygiene“