



Merkblatt

Listerien

Was sind Listerien?

Listerien sind Stäbchenbakterien, die überall in der Umwelt vorkommen, z.B. in der Erde und auf Pflanzen, im Kompost und in Abwässern. Auch im landwirtschaftlichen Bereich sind sie weit verbreitet. Die Bakterien werden hier häufig im Tierfutter, aber auch im Kot von Tieren gefunden. Deshalb können sie schon bei der Lebensmittelgewinnung, z.B. beim Melken oder beim Schlachten, auf und in die Lebensmittel gelangen.

Wie werden Listerien übertragen?

Menschen infizieren sich in der Regel durch den Verzehr von Lebensmitteln, die den Erreger in höherer Konzentration enthalten. Da Listerien nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, kann man ihr Vorkommen weder am Aussehen noch am Geruch der Waren erkennen. Infektion und Ausmaß einer Erkrankung sind von der Anzahl der aufgenommenen Erreger abhängig. In der Schwangerschaft und während der Geburt kann der Erreger von der Mutter auf das ungeborene bzw. neugeborene Kind übertragen werden. Infektionen können prinzipiell auch durch den direkten Kontakt mit infizierten Tieren oder belastetem Erdboden ausgelöst werden.

Selten durch fäkal-orale Übertragung durch Menschen, die den Erreger ausscheiden, aber nicht ausschließbar. Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate ausscheiden. Bei Müttern von infizierten Neugeborenen sind die Erreger im Wochenfluss und Urin bis etwa 7-

10 Tage nach der Entbindung nachweisbar, selten länger.

Eine Inkubationszeit im herkömmlichen Sinne kann nicht angegeben werden. Im Rahmen einer Lebensmittelinfektion können sich Krankheitserscheinungen nach 3 bis 70 Tagen (in der Regel nach etwa 3 Wochen) entwickeln.

Was sind die häufigsten Infektionsquellen?

- rohe Milch und Produkte daraus (Mayonnaisen)
- Weichkäse (Brie, Camembert, Roquefort, Romadur, Münster, Feta)
- rohes Fleisch, speziell Huhn, Würste (Salami, Teewurst) Sandwich
- Salate Muscheln, Lachs, Räucherfisch
- alle Speisen, die nicht kürzlich erhitzt worden sind

Krankheitsverlauf

Die Aufnahme von Listerien führt zu einer örtlichen Besiedlung des Verdauungstraktes. Bei immunkompetenten Menschen kommt es nur selten zu einer Infektion und noch seltener zu einer Erkrankung, die sehr häufig nur als leichte, uncharakteristische fieberhafte Reaktion

Dienstgebäude

Im Pinderpark 4
90513 Zirndorf

Öffnungszeiten

MO-DO 08:00-16:00 Uhr
FR 08:00-12:30 Uhr

und nach Vereinbarung

MO-DO 07:00-18:00 Uhr

Bus & Bahn

Bus
70/72 Landratsamt
112/152/154 Banderbacher Str.

Bahn

R11 Zirndorf Bahnhof

Kontakt Vermittlung

Telefon: 0911-9773-0
Telefax: 0911-9773-1803
gesundheitsamt@lra-fue.bayern.de
www.landkreis-fuerth.de

Bankverbindung

Sparkasse Fürth
IBAN: DE1176250000190050005
BIC Code: BYLADEM1SFU
Postbank Nürnberg
IBAN: DE14760100850006852858
BIC Code: PBNKDEFF

verläuft. Eine Listeriose äußert sich mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Muskelschmerzen sowie u. U. auch Erbrechen und Durchfall. Es kann zur Blutvergiftung kommen, die von den Symptomen her nicht von einer Blutvergiftung anderer Ursache unterschieden werden kann. Es kann auch eine eitrige Meningitis oder Enzephalitis (Hirn- oder Hirnhautentzündung) auftreten, mit diversen neurologischen Ausfällen, Gangunsicherheit und/oder Bewusstseinsstörung.

Grundsätzlich kann im Verlaufe einer Listeriose jedes Organ befallen werden.

Nach Kontakt mit infizierten Tieren oder kontaminiertem Erdboden kann es zum Auftreten von örtlichen Hautausschlägen kommen.

Bei Schwangeren verläuft die Erkrankung in der Regel unter einem relativ unauffälligen grippeähnlichen Bild. Dabei besteht die Möglichkeit eines Überganges der Infektion auf das ungeborene Kind mit der Gefahr, dass das Kind infiziert zur Welt kommt oder es zu einer Früh oder Totgeburt kommt. Bei Neugeborenen-Listeriose werden eine Frühinfektion (Auftreten der Symptomatik in der 1. Lebenswoche) und eine Spätinfektion (Auftreten der Symptomatik ab der 2. Lebenswoche) unterschieden. Die Frühinfektion ist durch Blutvergiftung, Atemsyndrom und Hautläsionen gekennzeichnet. Säuglinge mit einer Spätinfektion werden meist zum egulären Termin geboren und nehmen den Erreger auf, während sie den Geburtskanal passieren. Sie erkranken häufig an einer Meningitis (Hirnhautentzündung).

Therapie

Listerien werden mit verschiedenen Antibiotika behandelt. Die Therapiedauer sollte angesichts der Gefahr von Rückfällen mind. 3 Wochen betragen, auch wenn keine Beschwerden mehr bestehen. Eine Impfung ist nicht verfügbar.

Vorbeugung

Schwangere, Senioren und abwehrgeschwächte Personen sollten:

- keine Lebensmittel tierischen Ursprungs roh verzehren (z. B. Hack, Mett, Rohmilch),
- auf den Verzehr von geräucherten oder marinierten Fischerzeugnissen verzichten, insbesondere auf Vakuum verpackten Räucherlachs und Graved Lachs,
- den Verzehr von Rohmilchweickäse meiden und Käserinde immer entfernen,
- Blattsalate selbst frisch zubereiten, keine klein geschnittenen, verpackten Salate verarbeiten,
- Lebensmittel, insbesondere solche in Vakuumverpackungen, möglichst zügig nach Einkauf und weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbrauchen.

Durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten und Pasteurisieren werden Listerien abgetötet.

Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70°C im Kern des Lebensmittels erreicht wurde. Beim Tiefgefrieren von Lebensmitteln können Listerien hingegen überleben.

Wir hoffen zumindest einen Teil Ihrer Fragen mit diesem Merkblatt beantwortet zu haben und wünschen baldige Genesung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Gesundheitsbehörde