

### Präventionsmaßnahmen und Hygieneempfehlungen

Der gefährdete Personenkreis (siehe oben) sollte auf folgende Lebensmittel möglichst verzichten:

- Rohfleischerzeugnisse
- roher Fisch sowie geräucherte und marinierte Fischwaren,
- vorgeschnittene Blattsalate,
- Rohmilchweichkäse.

Zu den Maßnahmen der Küchenhygiene gehören:

- klare Übersicht im Kühlschrank und getrennte Lagerung; regelmäßige Reinigung; Verpacken fertiger Speisen im Kühlschrank,
- Händewaschen mit warmem Wasser (und Seife) vor und nach der Arbeit mit Lebensmitteln,
- Lappen und Handtücher zum Trocknen ausbreiten, regelmäßig wechseln und möglichst bei 60 °C waschen,
- Spülbürsten regelmäßig reinigen und wechseln,
- getrennte Arbeitsflächen für rohe Lebensmittel und verzehrfertige Speisen,
- Messer und Geräte nach der Benutzung sorgfältig reinigen,
- Obst, Gemüse und Salate kräftig waschen (am besten unter fließendem Wasser),
- Haustiere von Lebensmitteln fernhalten, während der Speisenzubereitung nicht streicheln,
- Lebensmittelrückstände möglichst mit Einmal-Küchenpapier abwischen.

Durch folgende Maßnahmen lässt sich die Vermehrung von Listerien begrenzen:

- Temperaturempfehlungen auf den Packungen beachten,
- Speisereste und geöffnete Packungen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 - 3 Tagen verbrauchen,
- Tiefkühlkost im Kühlschrank oder in der Mikrowelle (Defrost-Programm) auftauen,
- Speisen sorgfältig erhitzen und wenn sie nicht gleich verzehrt werden, abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren,
- Einhalten einer Kühlschranktemperatur von mindestens 7 °C (besser unter 5 °C),
- Kühlschrank nicht zu voll packen, damit die kalte Luft zwischen den Lebensmitteln zirkulieren kann.

### Landesamt für Verbraucherschutz

Fachbereich 2 - Hygiene

Dezernat 21 - Gesundheits- und Hygienemanagement

Telefon: 03 91 - 25 64 195/196

Große Steinernetischstraße 4

39104 Magdeburg

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Dezernat 31 - Tierische Lebensmittel

Telefon: 03 45 - 56 43 0

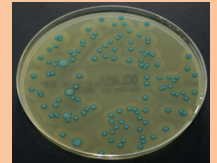
Freiimfelder Str. 68

06112 Halle (Saale)

Für weitere Informationen und verwendete Informationsquellen wird auf ein ausführliches Merkblatt zur Listeriose verwiesen:

[www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)

# Schutz vor Listerieninfektionen (Listeriose)



# SCHUTZ VOR LISTERIENINFEKTIONEN (LISTERIOSE)

Bei der Listeriose handelt es sich prinzipiell um eine lebensmittelbedingte, bakterielle Infektionskrankheit, die vom Tier auf den Menschen übertragen wird.

## Beschreibung des Erregers und Epidemiologie

Für Infektionen beim Menschen ist überwiegend die Spezies *Listeria monocytogenes* verantwortlich. Nach mikrobiologischen Charakteristika handelt es sich um grampositive, bewegliche, nichtsporenbildende, fakultativ anaerobe Stäbchen. Listerien stellen nur geringe Nährstoffanforderungen und vermehren sich über einen großen Temperaturbereich (-0,4 bis 45 °C) bei einem pH-Wert von 4,4-9,4. Lebensmittelbedingt treten immer mal wieder Erkrankungshäufungen auf.

## Vorkommen des Erregers und Infektionswege für den Menschen

Listerien kommen weltweit überall in der Umwelt vor. Man findet sie in der Erde und auf Pflanzen genauso wie in Kompost, Abwässern, Oberflächengewässern und im Tierfutter (besonders verdorbene Silage). Darüber hinaus kann man Listerien im Kot von Tieren und im Stuhl oder auch der Vagina gesunder Menschen (bis zu 5%) nachweisen. In Kulturmedien können Listerien bei 4°C für 3 - 4 Jahre überleben, in der Umwelt und in Milch für mehrere Wochen bis Monate.

Die Kontamination der Lebensmittel erfolgt einerseits auf den verschiedenen Stufen der Gewinnung und Bearbeitung, andererseits aber auch in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Durch Listerien sind Lebensmittel jedoch nicht verdorben, so dass man eine Kontamination weder durch verändertes Aussehen oder an der Farbe oder am Geruch erkennen kann.

In der Schwangerschaft ist eine Infektion des ungeborenen Kindes über die Plazenta möglich. Außerdem kann sich das Kind während der Geburt infizieren.

## Gefährdeter Personenkreis

Der immunkompetente gesunde Mensch erkrankt selten an einer Listeriose, es sei denn, die Anzahl aufgenommener Bakterien ist sehr hoch. Gefährdet sind jedoch alle Personen mit einer geschwächten Immunabwehr. Dazu gehören ältere Menschen, Menschen mit schweren Grunderkrankungen (z. B. Tumoren, AIDS), Transplantierte oder Patienten unter immunsuppressiver Therapie (z. B. einer hochdosierten Cortison-Therapie) sowie Schwangere und deren Neugeborene.

## Risikolebensmittel

Mit Listerien kontaminiert können zahlreiche Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs sein. Zu den besonders häufig betroffenen Lebensmitteln gehören:

- Geflügel, Fleisch, Fleischerzeugnisse (v. a. Rohwurst, Hackfleisch, Aufschnitt),
- Fisch und Fischerzeugnisse (v. a. Räucherfisch, Graved Lachs) sowie Muscheln und andere Meeresfrüchte,
- (Roh-)Milch und (Roh-)Milcherzeugnisse (v. a. Käse),
- pflanzliche Lebensmittel, v. a. vorgeschnittene Salate,
- Feinkostsalate.

## Inkubationszeit, Ansteckungsfähigkeit, Symptome und Immunität

Bei Lebensmittelinfektionen treten Krankheitserscheinungen nach 3 - 70 Tagen (in der Regel ca. 3 Wochen nach Verzehr) auf. Bei einer entsprechend hohen Infektionsdosis kann jedoch ein fieberhafter Magen-Darm-Infekt schon nach wenigen Stunden auftreten.

Nach der Aufnahme von Listerien über kontaminierte Lebensmittel kommt es zunächst zu einer Besiedlung des Darms, die bei gesunden, immunkompetenten Personen symptomlos oder mit einer kurzen fieberhaften Reaktion einhergeht. Menschen mit einer gestörten Immunabwehr können jedoch bei einer Listeriose schwer erkranken. Oftmals beginnt die Erkrankung grippeähnlich mit Fieber und Muskelschmerzen, u. U. treten auch Durchfall und Erbrechen auf. Im weiteren Verlauf kann es zur Ausbreitung des Erregers im gesamten Körper kommen, es tritt eine Sepsis auf. Eine Listeriose

lässt sich klinisch in keiner Weise von einer durch andere Erreger verursachten Sepsis unterscheiden. Eine wesentliche Manifestation ist auch die eitrige Meningitis (Entzündung der Hirnhäute), vereinzelt wurden isolierte (Rhomb-)Enzephalitiden (Entzündung des (Rauten-)Hirns) beschrieben. Prinzipiell kann jedoch jedes Organ mit einer eitrigen Infektion erkranken (z. B. Arthritis, Endokarditis). Nach Kontakt zu infizierten Tieren oder kontaminiertem Erdboden treten papulöse oder pustulöse Hautinfektionen auf.

Schwangere erkranken oft relativ unspezifisch mit grippeähnlichen Symptomen oder sogar symptomlos. Infiziert sich das ungeborene Kind, kommt es zur Fehl-, Tot- oder Frühgeburt oder das Kind kommt infiziert zur Welt (sogenannte Frühinfektion mit dem klinischen Bild der Granulomatosis infantiseptica mit Sepsis, Atemnotsyndrom und Hautläsionen). Typisch ist dabei eine trübe Verfärbung des Fruchtwassers. Säuglinge können sich auch unter Geburt im Geburtskanal infizieren (Spätinfektion). Diese Kinder werden meist zum regulären Termin geboren und entwickeln häufig eine Meningitis.

Insgesamt verstirbt eine relativ hohe Anzahl der Patienten (in den letzten Jahren ca. 21 % der Patienten mit einer Sepsis und 13 % mit einer Meningitis).

## Diagnostik

Listerien können kulturell in verschiedenen Materialien (Blut, Liquor, Vaginalsekret, Wochenfluss, Mekonium) und molekularbiologisch mittels PCR (Polymerase-Ketten-Reaktion) nachgewiesen werden.

## Therapie

Die Therapie der Listeriose erfolgt antibiotisch mit Amoxicillin oder Ampicillin kombiniert mit einem Aminoglykosid (außer in der Schwangerschaft) für mindestens 3 Wochen. Cotrimoxazol ist das Medikament der zweiten Wahl.

Eine Impfung ist nicht möglich.