

Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen

(23.5.2011)

In den USA waren z. B. über 50% der Ausbrüche lebensmittelbedingt, und Rinderhackfleisch (z. B. in Hamburgern) war das am häufigsten identifizierte Lebensmittel. Aber auch andere Lebensmittel wie Salami, Mettwurst, Rohmilch, nicht pasteurisierter Apfelsaft und roh verzehrtes grünes Blattgemüse (z. B. Sprossen, Spinat) waren für Ausbrüche verantwortlich

Tabelle 7-8-1: Charakteristika von Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen

| | |
|--|--|
| Lebensmittelinfektionen | Die Keime gelangen über den fäkal-oralen Weg, d. h. vom After in den Mund, mit den Lebensmitteln in den menschlichen Körper. Entweder sind zur Erkrankung - hohe Keimzahlen, z. B. bei Salmonellen zwischen 10^4 - 10^6 notwendig oder - es genügen wenige, z. B. um 100 Keime bei Enterohämorrhagischen Escherichia coli = EHEC , bei Noro- oder Rotaviren reichen 10 Viruspartikel. |
| Lebensmittelvergiftung (-intoxikation) = mikrobiell bedingte Intoxikation | Lebensmittelvergiftung bezeichnet durch verdorbene Nahrung ausgelöste Beschwerden, Krankheiten oder Todesfälle. Charakteristisch ist, dass - die Vermehrung der krankheitserregenden Keimart im Lebensmittel erfolgte - die Erkrankung durch Toxine im verzehrten Lebensmittel verursacht wird - als „Lebensmittelvergifter“ Toxine von Bakterien, z. B. C. botulinum, S. aureus und Pilzen, z.B. Aspergillus flavus = Mycotoxikose gelten. Toxinbildende Erreger können sich unter geeigneten Bedingungen vermehren und in der Nahrung Toxine produzieren. Zudem kann das Toxin abgetöteter Keime aktiv im Lebensmittel bleiben. Die Wirkung erfolgt meist innerhalb weniger Stunden. |
| Lebensmittelvergiftungen (-intoxikationen) = nicht mikrobiell gebildete Toxine | Vergiftung erfolgt durch giftige Chemikalien (z. B. Schwermetalle, Desinfektionsmittel) oder andere Giftstoffe, Fehler bei der Produktion oder mit (krimineller) Absicht. |

(Auszug aus: Sitzmann, F. Hygiene daheim. Hygienisches Arbeiten in Alten- und Pflegeheimen und in der häuslichen und rehabilitativen Pflege. Verlag Hans Huber Bern 2007)