



Bezirksschulräte und Direktionen
der allgemein bildenden/berufsbildenden Pflichtschulen
der allgemein bildenden höheren Schulen
der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen
der Anstalten der Lehrer- und Erzieherbildung
in O b e r ö s t e r r e i c h

Bearbeiter :
Fr. Dr. JINDRICH
Tel: 0732 / 7071-9111
Fax: 0732 / 7071-4140
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

— Ihr Zeichen vom Unser Zeichen vom
--- --- A9-14/86-2013 31.10.2013

**Merkblätter des BMG und
der OÖ Landessanitätsdirektion**

Sehr geehrte Damen und Herren!

Der landesschulärztliche Dienst darf Ihnen in der Anlage folgende Merkblätter zur Kenntnis bringen:

1. Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln, wie Geflügel, Eier, Fleisch und Meeresfrüchten
2. Salmonellen, Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen für Küchenpersonal
3. Salmonellen und Campylobacter: Informationsblatt zu Hygienemaßnahmen und gesundheitsbehördlichen Maßnahmen
4. Salmonellen und Campylobacter: Information für Ausscheider zum Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen
5. Campylobacter – Folder der AGES
6. Informationsblatt zur Vorbeugung gegen Hepatitis A bei möglichem Kontakt mit Erregern der Hepatitis A

Es wird ersucht, diese Merkblätter allen Pädagoginnen und Pädagogen, die mit Ernährung und Haushalt/Ernährungswirtschaft befasst sind, sowie den Betriebsküchenleitungen und Wirtschaftsleitungen zur Kenntnis zu bringen. Alle Merkblätter sind auf der Homepage des Landesschulrates für Oberösterreich unter Gesunde Schule – Erlässe, Merkblätter, unter Hygiene bzw Salmonellen abrufbar.

Es wird ersucht, diese Information auch an Ihre Schulärztin/Ihren Schularzt weiterzuleiten.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten:
Dr. Niedermaier eh.

Anlagen

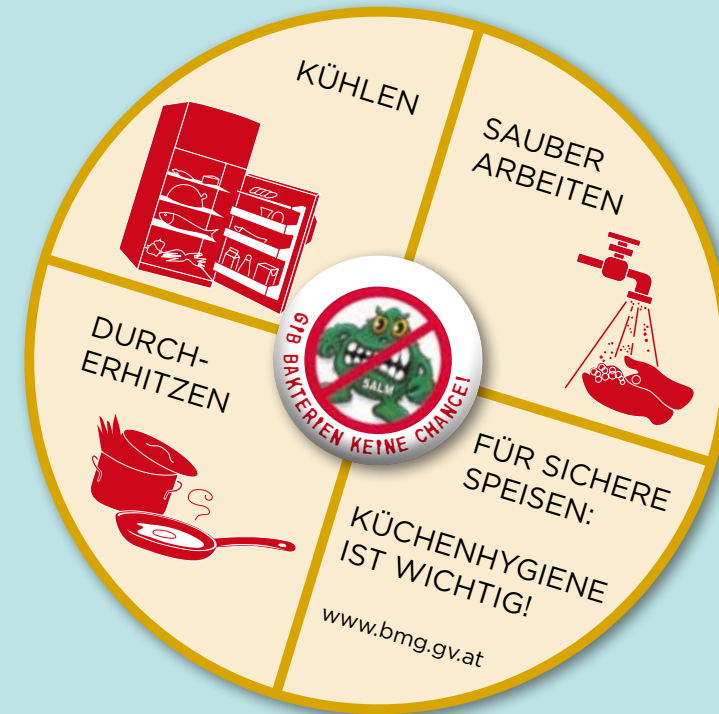
Umgang mit rohen Eiern

Rohe Eier am besten im Kühlschrank, getrennt von anderen Lebensmitteln, lagern. Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Eier. Diese sollten bei der Zubereitung durcherhitzt werden! Bereiten Sie möglichst keine Speisen zu, die rohe Eier enthalten und nicht durcherhitzt werden (Majonäse, Tiramisu und Ähnliches). Verkosten Sie auch keine Lebensmittel mit rohen Eiern vor dem Erhitzen (Teig vor dem Backen,...). Sauberkeit ist beim Umgang mit rohen Eiern ein Muss. Reinigen Sie Hände, Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen gründlich, bevor Sie mit anderen Lebensmitteln weiter arbeiten.

Impressum:

Herausgeber:
BMG – Bundesministerium für Gesundheit
www.bmg.gv.at

© BMG, Februar 2010



Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des BMG – Bundesministerium für Gesundheit – zulässig.



RICHTIG UND SICHER KOCHEN

mit rohen Lebensmitteln wie
Geflügel, Eier, Fleisch und Meeresfrüchte

Eine Initiative des Bundesministers für Gesundheit in Kooperation mit AGES, WKÖ, AK, LKÖ, LUA Wien und den Lebensmittelbehörden der Länder.

Rohe tierische Lebensmittel wie Geflügel, Eier, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte können Mikroorganismen aufweisen. Die meisten davon sind harmlos, einige können jedoch Krankheiten, Fieber und Durchfall verursachen. Neben größter Sorgfalt in Produktion und Kontrolle sind auch die KonsumentInnen zum sorgfältigen Umgang mit diesen Lebensmitteln aufgerufen! Während der Lagerung und der Zubereitung im Haushalt können Mikroorganismen auf andere Lebensmittel übertragen werden (Kreuzkontamination). Daher sollten Sie, um sichere Speisen genießen zu können, bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachten.



Vom Geschäft in den Kühlschrank

Aussehen und Frische sind wichtig! Achtung bei Farbveränderungen und trockener Oberfläche (ältere Ware?). Beim Einkaufen Kühltasche verwenden, ihr Einkauf sollte jedenfalls rasch in den Kühlschrank und bis zur Verarbeitung dort bleiben. Kühlschranktemperatur kontrollieren, unter 5° C sind ideal. Separate Gefäße für rohe Lebensmittel verwenden. Tiefgefrorene rohe tierische Lebensmittel getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank auftauen. Der Auftausaft darf andere Lebensmittel nicht verunreinigen. Aufgetaute Lebensmittel nicht neuerlich einfrieren.

Zubereitung – Durcherhitzen ist wichtig

Rohe Lebensmittel, besonders Geflügel, vollständig durcherhitzen. Beim Anstechen darf der Saft nicht rosa gefärbt, sondern muss klar sein. Werden fertige Speisen nicht gleich verzehrt, rasch abkühlen und anschließend im Kühlschrank lagern. Achten Sie auch beim Wiederaufwärmen auf gründliches Erhitzen.



Sauberkeit ist Trumpf

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können mit einfachen Regeln vermieden werden:

Achten Sie beim Kochen auf Sauberkeit von Geräten und Arbeitsflächen (Schneidbretter). Wischtücher und Schwämme häufig wechseln oder auskochen. Zum Abtrocknen saubere Tücher verwenden. Der Kühlschrank sollte sauber sein. Hände vor dem Kochen und nach jedem Hantieren mit rohen Lebensmitteln waschen. Damit vermeiden Sie die Übertragung von Mikroorganismen von einem Lebensmittel auf andere, die nicht mehr erhitzt werden, z. B. Salat.



SALMONELLEN

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen für Küchenpersonal



Salmonellen sind Bakterien. Sie können Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Bei manchen Menschen können diese Erkrankungen auch tödlich verlaufen.

Die Erkrankungen werden fast immer durch das Essen von Lebensmitteln verursacht, die mit Salmonellen verunreinigt sind.

Hält man bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln einige wichtige Regeln ein, dann kann man solche Erkrankungen vermeiden!



WIE KOMMEN SALMONELLEN IN DIE KÜCHE?

Mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch und Eiern, Fisch und Meeresfrüchten (z.B. Muscheln, Austern, ...);
durch Haustiere und durch Menschen.



Man muss daher wissen, wo sich Salmonellen befinden können:

auf rohem Geflügel, Geflügelteilen und Innereien von Geflügel;
auf rohem Fleisch und Faschiertem;
auf rohem Fisch und rohen Meeresfrüchten;
auf der Eischale und im Inneren von Eiern;
im Darm von Mensch und Tier;
Salmonellen treten daher auch im Stuhl von Menschen und im Kot von Haustieren auf.



Darauf achte ich beim Umgang mit Lebensmitteln besonders:

Geflügel **muss** gut und flüssigkeitsdicht verpackt sein.

Geflügel darf mit anderen Lebensmitteln **nicht** in Kontakt kommen. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte dürfen mit anderen Lebensmitteln **nicht** in Kontakt kommen.

Ich kaufe Eier **nur** in bruchsicheren Behältnissen.

Bricht ein Ei, versuche ich, Eiklar und Dotter von anderen Lebensmitteln fernzuhalten.



VORERST VIER WICHTIGE HINWEISE:

Salmonellen vermehren sich rasch bei Raumtemperatur, in lauwarmen Speisen, Kartoffelsalat, auch in nicht gekühlten Puddings, Cremes,...

Den Kühlschrank daher auf niedrige Stufe einstellen - nicht mehr als +4°C. Bei Kühlschranktemperaturen vermehren sich Salmonellen kaum.

Braten, Backen, Kochen, Grillen - also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen - tötet Salmonellen ab. Die Temperatur muss im Inneren der Speisen mehr als +75°C betragen.

Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab.



WAS TUE ICH, UM ERKRANKUNGEN VORZUBEUGEN?



Ich achte auf richtige Lagerung und Zubereitung:

Ich bewahre rohe Eier, rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohen Fisch und rohe Meeresfrüchte verpackt oder abgedeckt im Kühlschrank auf und achte darauf, dass Blut oder Wasser von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt.

Ich wasche mir nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln immer die Hände.

Ich achte immer darauf, dass Geschirr und Geräte, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in Berührung kommen.

Ich zerkleinere Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln usw. nur auf sauberem, zuvor nicht für andere Zwecke benutztem Schneidbrett und mit sauberem, gewaschenem Messer.

Ich erhitze alle Speisen gründlich durch und achte darauf, dass beim Braten, Backen, Kochen, Grillen usw. die Temperatur im Inneren der Speisen mehr als +75°C beträgt.

Ich achte darauf, dass nach dem Braten, Kochen, Grillen usw. das Innere von Speisen aus Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch nicht roh oder halbgar ist.

Ich bereite englisch gebratenes Beefsteak immer frisch zu und gebe es sofort nach der Zubereitung ab.

Ich bereite Kartoffelsalat und andere Salate mit viel Essig zu.

Ich halte fertig zubereitete Speisen bis zur Abgabe heiß (mehr als +75°C), wenn die Zeit bis zur Abgabe kurz ist.

Ansonsten kühle ich fertig zubereitete Speisen rasch ab und bewahre sie im Kühlschrank auf.

Panierreste hebe ich nicht auf.



Ich erzeuge

keine Speisen mit rohen Eiern, rohem Eiklar oder rohen Eidottern, die anschließend nicht erhitzt werden;

keine Spiegeleier, die nicht beidseitig gebraten sind;

keine Suppe mit rohem Ei als Einlage;

keine Suppen oder Soßen mit Ei, ohne sie ausreichend kochen zu lassen;

keine Puddings usw. mit Ei, ohne sie ausreichend kochen zu lassen;

keine Cremen, kein Tiramisu, keine Füllungen von Topfentorten, keine Kleinbäckerei usw. mit rohen Eiern oder Eischnee ohne ausreichende Erhitzung;

kein Beef tartare mit rohem Ei;

keine Eierspeise (Rührei), die nicht gründlich erhitzt ist.



Ich bin beim Auftauen von tiefgefrorenem Geflügel, tiefgefrorenem Fisch, tiefgefrorenen Meeresfrüchten und tiefgefrorenem Fleisch besonders vorsichtig:

Ich lasse tiefgefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen.

Ich fange den Auftausaft in einem Gefäß oder einer Auffangasse auf.

Ich reinige Auffanggefäß oder Auffangtasse im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser.

Ich verschleppe den Auftausaft nicht in der Küche!



So halte ich die Küche peinlich sauber:

Ich halte meine Arbeitsplätze sauber.

Ich verwende in der Küche nur Einwegtücher.

Ich trenne streng rohe Lebensmittel von fertig zubereiteten Speisen.

Löffel, Messer, Gabeln, Teller, Schneidbretter usw., die ich bei der Bearbeitung von rohen Lebensmitteln verwendet habe, wasche ich sofort heiß im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser. Eischalen und Verpackungsmaterial von rohen Lebensmitteln gebe ich sofort zum Abfall.

Abfälle sammle ich in verschließbaren Behältern und lagere sie nicht in der Küche.

Ich achte streng darauf, dass sich Haustiere nicht in der Küche aufhalten.



BRAUCHT MAN DESINFEKTIONSMITTEL?

In der Regel genügen zum Reinigen der Hände warmes Wasser und Seife.

Das Waschen von Geschirr und Geräten in Geschirrspülern ist ausreichend. Ich stelle den Geschirrspüler auf +65°C oder mehr ein. Ausreichend ist auch das Waschen mit Spülmitteln und heißem Wasser. Ich verwende auch zum Nachspülen Wasser mit +65°C oder mehr.

Ich halte bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln die Anwendungsvorschrift (Konzentration und Einwirkzeit) genau ein.



PERSÖNLICHE SAUBERKEIT

Der Mensch kann Salmonellen in der Küche verschleppen oder Salmonellen in die Küche einbringen. Er kann selbst Ausscheider und Überträger von Salmonellen sein.

Ich wasche daher meine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeit mit rohen Lebensmitteln.

Ich wasche meine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser nach jeder Schmutzarbeit.

Ich wasche meine Hände gründlich mit Seife und viel warmem Wasser nach der Toilette und bin besonders vorsichtig, wenn ich an Durchfallserkrankungen leide.

Ich verwende zum Abtrocknen der Hände Einwegtücher.

Ich trage in der Küche saubere, helle, kochfeste Arbeitskleidung und Kopfbedeckung. Auch Einwegkopfbekleidung, die täglich erneuert wird, darf ich verwenden.

Ich habe saubere, nicht lackierte, kurzgeschnittene Fingernägel.

Ich trage in der Küche keine Armbanduhr und auch keinen Schmuck an Fingern oder Armen.

Ich darf keine Speisen zubereiten oder ausgeben, wenn ich an Hautausschlägen, Entzündungen oder Eiterungen an Händen, Armen, Kopf oder Hals leide oder wenn ich an einer Erkältung erkrankt bin.

Ich decke Verletzungen an Händen oder Armen mit einem wasserdichten Verband ab;

Ich suche bei Auftreten von Durchfall einen Arzt auf.

Ich achte darauf, dass ich während der Zubereitung von Speisen nicht mit Haustieren in Berührung komme.

Salmonellen & Campylobacter

1 Informationsblatt zu Hygienemaßnahmen und gesundheitsbehördlichen Maßnahmen



LAND
OBERÖSTERREICH

Die Übertragung von Salmonellen und Campylobacter erfolgt meist über Lebensmittel, die mit diesen Keimen verunreinigt sind. Von Mensch zu Mensch direkt oder durch Schmierinfektion werden die Krankheitserreger meist nur bei groben Hygienefehlern weitergegeben.

Salmonellen und Campylobacter werden mit dem Stuhl ausgeschieden. Die Ausscheidung der Krankheitserreger ist während der akuten Infektion bis 48 Stunden danach am höchsten, kann aber längere Zeit nach der Erkrankung noch andauern, obwohl man keine Krankheitszeichen mehr hat (= "**Ausscheider**"). Bei Salmonellen ist dies im Mittel etwa drei bis sieben Wochen, bei Campylobacter zwei bis vier Wochen. Solange die Krankheitskeime ausgeschieden werden, besteht ein Übertragungsrisiko.

Durch die Einhaltung von Hygieneregeln kann das Übertragungsrisiko wesentlich gesenkt werden.

Generell sollen erkrankte Personen, Ausscheider von Krankheitskeimen und Kontaktpersonen folgende Maßnahmen beachten:

Persönliche Hygiene:

- * Häufiges gründliches Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang, vor dem Essen, vor der Zubereitung von Speisen und der Verabreichung von Nahrung, insbesondere an Kleinkinder, pflegebedürftige oder abwehrgeschwächte Menschen
Prinzipiell gilt: für eine sichere Entfernung der Campylobacter- oder Salmonellenbakterien von den Händen kann auch ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel verwendet werden.
- * *Erkrankte* sollen nur unter Einhaltung einer sorgfältigen Händehygiene das Essen für andere Personen zubereiten.
- * Händedesinfektion vor dem Stillen und Füttern von Säuglingen
- * Separate Toilettenartikel, Handtücher und Waschlappen für den/die Erkrankte(n) verwenden

Reinigungsmaßnahmen:

- * Mit Stuhl verschmutzte Oberflächen und insbesondere die Toiletten müssen gründlich mit einem Haushaltsreiniger gereinigt werden.
- * Nach jedem Toilettenbesuch die Spülarmatur sowie die WC-Brille inkl. Spülknopf reinigen
- * Verunreinigte Kleidung, Bettwäsche und Handtücher bei 60° C (oder höher) waschen
- * Geschirr kann wie üblich mit heißem Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Für Personen, die im Lebensmittelbereich, im Gesundheitsbereich oder in Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind bzw. diese besuchen, gelten besondere Vorsichtsmaßnahmen. In diesen Fällen entscheidet der Amtsarzt, ob und wann die Tätigkeit oder der Besuch der Gemeinschaftseinrichtung wieder möglich ist.

Für den **Lebensmittelbereich** gilt grundsätzlich:

- * **Erkrankte** dürfen im Lebensmittelbereich bis 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden nicht arbeiten.
- * Personen im Lebensmittelbereich, die Krankheitserreger **ausscheiden**, dürfen ihre Tätigkeit erst wieder aufnehmen, wenn **nach Entscheidung des Arztes** eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Dies ist in der Regel nach **zwei aufeinander folgenden negativen Stuhlproben** der Fall.

Für den **Gesundheitsbereich** gilt grundsätzlich:

- * **Erkrankte** dürfen im Gesundheitsbereich bis 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden nicht arbeiten
- * Im Gesundheitsbereich wird ein entsprechendes persönliches und betriebliches Hygienebewusstsein bzw. Hygienemanagement vorausgesetzt.
- * Bei **Ausscheidern** können vom Arzt Verbote bzw. Einschränkungen für Tätigkeiten in besonders sensiblen Bereichen ausgesprochen werden, deren Aufhebung in der Regel an die Beibringung von 2 aufeinander folgenden negativen Stuhlproben geknüpft ist.

Für den **Besuch von/die Tätigkeit in Gemeinschaftseinrichtungen** gilt grundsätzlich:

- * **Erkrankte** (Kinder und Personal) dürfen erst 48 Stunden nach Abklingen des Durchfalls die Gemeinschaftseinrichtungen wieder besuchen.
- * **Ausscheider** dürfen in der Regel (Ausnahmefälle sind möglich) nach Entscheidung des Arztes unter Einhaltung von **Hygieneregeln** die Gemeinschaftseinrichtung wieder besuchen (siehe Merkblatt "Salmonellen und Campylobacter – Information für Ausscheider zum Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen").

Lebensmittelhygiene/Umgang mit Tieren

Da Salmonellen und Campylobacter in der Hauptsache über Lebensmittel übertragen werden, kommt bei diesen Infektionen dem richtigen Umgang mit Lebensmitteln besondere Bedeutung zu. Salmonellen können sich auf ungekühlten Lebensmitteln innerhalb von kurzer Zeit enorm vermehren und so zu Infektionen führen. Salmonellen und Campylobacter können auch durch Tierkontakte (Haustiere, Nutztiere) übertragen werden.

Folgende Grundregeln zur Lebensmittelhygiene und zum Umgang mit Tieren sollen sowohl während der Erkrankung als auch zur Vorbeugung für die Zukunft beachtet werden:

- * Lebensmittel ausreichend erhitzen
- * Lebensmittel, die mit Salmonellen oder Campylobacter belastet sein könnten, wie z.B. Fleisch, Geflügel und Eier, sorgfältig von anderen Speisen, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden, trennen
- * Speisen zum Aufbewahren sofort kühlen und später zum Verzehr nicht nur aufwärmen, sondern kurz durchkochen oder –braten
- * Nach dem Umgang mit Tieren Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen

Salmonellen & Campylobacter

2 Information für Ausscheider zum Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen



Salmonellen und Campylobacter werden hauptsächlich über Lebensmittel übertragen. Die Übertragung von Mensch zu Mensch spielt bei diesen Erkrankungen eine untergeordnete Rolle, insbesondere bei Salmonellosen. Bei Campylobacter werden Mensch zu Mensch - Übertragungen bei Kleinkindern etwas häufiger beschrieben.

Daher können Kinder, die keine Krankheitssymptome mehr haben, aber die Krankheitserreger noch ausscheiden, 48 Stunden nach Abklingen des Durchfalls in der Regel Gemeinschaftseinrichtungen (Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen, sonstige Ausbildungseinrichtungen, u.ä.) wieder besuchen, wenn entsprechende **Hygienemaßnahmen im persönlichen Bereich und in der Gemeinschaftseinrichtung** beachtet werden.

Nur *in Ausnahmefällen*, vor allem bei Kleinkindern, Kindern mit geistiger Beeinträchtigung oder Verhaltensauffälligkeiten ist das Verständnis für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen nicht immer vermittelbar, sodass hier besondere Vorsicht geboten ist und der Amtsarzt individuell über die Wiederezulassung zur Gemeinschaftseinrichtung entscheidet.

Folgende Hygienemaßnahmen müssen von Kindern und Erwachsenen, die Salmonellen oder Campylobacter ausscheiden, beim Besuch/ der Tätigkeit in der Gemeinschaftseinrichtung eingehalten werden:

- * Häufiges gründliches Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang und vor dem Essen. Eine Händedesinfektion ist nicht notwendig.
- * Solange Bakterien ausgeschieden werden, sollen die Hygienemaßnahmen
 - bei **Kindern ab dem Schulalter und Erwachsenen** bei *Salmonellen* mindestens 5 Wochen und bei *Campylobacter* mindestens 4 Wochen aufrecht erhalten werden
 - bei **Kleinkindern und Krippenkindern** bei *Salmonellen* mindestens 7 Wochen, bei *Campylobacter* mindestens 4 Wochen aufrecht erhalten werden.

Folgende Vorkehrmaßnahmen sind von der Gemeinschaftseinrichtung / vom Personal zu treffen:

- * Auf das Vorhandensein von ausreichend Toilettenpapier und einer hygienisch einwandfreien Möglichkeit zur Händehygiene (Seifenspender, Einmalhandtücher) ist zu achten. Ein Händedesinfektionsmittel ist nicht notwendig.
- * Die Toiletten sind bei offensichtlicher Verschmutzung bzw. täglich mindestens einmal mit einem üblichen Reinigungsmittel gründlich zu reinigen. Eine tägliche Desinfektion ist nicht notwendig.
- * Insbesondere bei **Kleinkindern** in Kindergärten und Kinderkrippen soll die Einhaltung der Händehygiene vom Betreuungspersonal überwacht werden und die Kinder zur Toilette

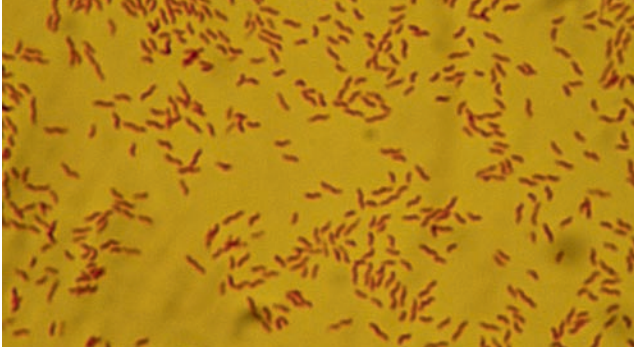
begleitet werden. Dabei sollte, wenn möglich, immer die gleiche Toilette benutzt und bei Verschmutzung die sofortige gründliche Reinigung angeschlossen werden.

- ✱ Es soll darauf geachtet werden, dass Speisen (z.B. auch von zu Hause mitgebrachte Jausen) nicht getauscht oder gemeinsam mit einem anderen Kind verzehrt werden
- ✱ Bei **Krippenkindern** ist beim Windelwechsel zu beachten:
 - Verwendung von Einmalhandschuhen beim Wechseln der Windeln
 - Fachgerechte Entsorgung der gebrauchten Windeln
 - Flächendesinfektion der Wickelaufgabe nach jeder Benutzung
 - Nach dem Wickeln Händewaschen mit Seife und gründliches Trocknen der Hände mit einem Einmalhandtuch
 - Anschließend Händedesinfektion
- ✱ Händedesinfektion vor dem Füttern von Säuglingen
- ✱ Ausscheider (Kinder, Betreute und Personal) dürfen nicht an der Zubereitung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen. Die Verteilung von Speisen durch Personal darf nur nach sorgfältiger Händehygiene erfolgen.
- ✱ Für SchülerInnen, die im Rahmen des Unterrichts Lebensmittel zubereiten und an andere abgeben (z.B. Lehrküchen, Kochunterricht) sowie Personal von Gemeinschaftseinrichtungen, das Lebensmittel zubereitet, gelten für diese Tätigkeiten die Bestimmungen wie für den Lebensmittelbereich.



CAMPYLOBACTER

Humanmedizin 



Mikroskopische Aufnahme (Gramfärbung) von Campylobacter-Bakterien, Vergrößerung 1:1000

Was sind Campylobacter?

Campylobacter sind Bakterien, die ihren Namen von ihrer gekrümmten Form ableiten (griech. kampylos = gekrümmt). Sie sind in der Natur weit verbreitet und können natürliche Darmbewohner von vielen Haus-, Nutz- und Wildtieren sein. Sie können beim Menschen leichte bis schwere Durchfallerkrankungen verursachen. Die durch Campylobacter-Bakterien verursachte Erkrankung, die Campylobacteriose, tritt weltweit auf und zählt innerhalb der Europäischen Union zu einer der häufigsten durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen des Menschen. In Österreich ist die Campylobacteriose doppelt so häufig wie die besser bekannte Salmonellose.

Wie äußert sich die Erkrankung?

Die meisten Erkrankungsfälle treten in der warmen Jahreszeit auf. Kinder sowie junge Erwachsene sind in Österreich besonders häufig von einer Campylobacter-Infektion betroffen. Innerhalb von 2 - 5 Tagen (mind. 1, max. 10) nach Aufnahme der Bakterien treten zunächst oftmals uncharakteristische erste Krankheitszeichen wie ein allgemeines Krankheitsgefühl, Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen auf. Kurze Zeit danach setzen breiige bis wässrige, zum Teil blutige Durchfälle ein, die meist von krampfartigen Bauchschmerzen und Fieber begleitet sind. Die Infektion kann auch unbemerkt, also ohne erkennbare Krankheitszeichen, verlaufen. Die Krankheit dauert durchschnittlich wenige Tage bis 1 Woche, gelegentlich auch länger. In seltenen Fällen kommt es zu einem schweren Krankheitsverlauf oder zu Langzeitkomplikationen und manchmal zu einem Wiederauftreten der Erkrankung.

Wie wird die Krankheit nachgewiesen?

Die Diagnose basiert auf dem Nachweis von Campylobacter-Bakterien aus möglichst frischem Stuhl.

Wie ansteckend sind Campylobacter?

Wie wird die Krankheit übertragen?

Schon sehr geringe Mengen des Erregers können beim Menschen eine Infektion auslösen. Die Aufnahme des Erregers erfolgt vor allem durch den Genuss von Nahrungsmitteln, welche mit dem Stuhl von Tieren verunreinigt wurden.

Zu den Hauptinfektionsquellen zählen:

- Rohes oder unzureichend erhitztes Geflügelfleisch und Geflügelprodukte
- Essfertige Gerichte oder Lebensmittel, welche nach der Zubereitung oder bei der Lagerung ausgehend von z. B. rohem Geflügelfleisch mit Campylobacter-Bakterien verunreinigt wurden
- Rohe Milch
- Kontaminiertes, nicht aufbereitetes Trinkwasser (v. a. in Entwicklungsländern)

Durch unzureichend gereinigte Hände ist eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch (Familienverband, Pflegeheime, im besonderen Kinderbetreuungseinrichtungen) und vom Tier auf den Menschen (z. B. landwirtschaftliche Nutztiere und vor allem Hundewelpen bzw. junge Katzen mit Durchfall) ebenfalls möglich.



Unsachgemäße Zubereitung von Geflügelprodukten in der Küche ist ein wesentlicher Risikofaktor für eine Erkrankung.

Wie lange besteht Ansteckungsgefahr?

Während der Erkrankung sowie für die Dauer von mehreren Wochen nach Abklingen der Symptome werden die Erreger im Stuhl ausgeschieden. Die Beachtung einer entsprechenden Handhygiene (siehe nächste Seite) ist deshalb auch nach dem Abklingen der Erkrankung von großer Bedeutung!



Händewaschen mit Seife und warmem Wasser verringert das Risiko einer Infektion deutlich.

Wie kann ich mich vor einer Infektion schützen?

Es gibt derzeit keinen Impfstoff, der gegen *Campylobacter*-Bakterien schützt. Zu den wichtigsten Maßnahmen zur Vermeidung einer Infektion zählen:

- Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang und nach Kontakt mit möglicherweise kontaminierten Gegenständen (z. B. Windeln) oder Tieren
- Sorgfältige Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung, vor allem bei Geflügelgerichten (siehe unten)
- Vollständiges Durchgaren von Fleisch (insbesondere bei Geflügel) und Abkochen/Pasteurisieren von Rohmilch
- Sorgfältiger Umgang mit Haustieren/Tieren mit Durchfall
- Auf Reisen in Länder mit schlechten hygienischen Bedingungen: rohes Obst und Gemüse sorgfältig waschen oder besser schälen, Trinkwasser von zweifelhafter Qualität abkochen oder chemisch desinfizieren! Vorsicht gilt auch beim Genuss von daraus hergestellten Produkten, z. B. Speiseeis.

Sorgfältige Küchenhygiene zur Vermeidung einer Infektion

Mit *Campylobacter*-Bakterien verunreinigte Lebensmittel können weder am Geruch noch am Aussehen erkannt werden. Unsachgemäße Zubereitung von Speisen führt leicht zu einer Übertragung des Krankheitserregers von rohem Fleisch (speziell Geflügel) auf andere Lebensmittel. Kochen, Braten und Pasteurisieren führt zum Abtöten von *Campylobacter*-Bakterien, ein Tiefrieren senkt lediglich die Anzahl der Bakterien, kann sie jedoch nicht zur Gänze abtöten.

Wichtigste Punkte einer sorgfältigen Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung:

- Gründliches Händewaschen mit Seife vor Beginn der Speisenzubereitung und unmittelbar nach dem Hantieren mit Geflügel oder anderen rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft vor jeder anderen Tätigkeit
- Frischgeflügel und anderes Frischfleisch nach dem Einkauf rasch im Kühlschrank verpackt oder abgedeckt lagern
- Tiefgefrorenes Fleisch (insbesondere Geflügel) im geschlossenen Beutel im Kühlschrank auftauen; Auftauflüssigkeit sofort in den Ausguss leeren
- Verwendung von separaten Küchenutensilien (Schneidbrett, Messer etc.) für die Zubereitung von rohem Fleisch und anderen bereits gegarten Speisen oder Rohkost (z. B. Salate, Saucen), um eine Verunreinigung letzterer mit dem Krankheitserreger zu vermeiden
- Speisen für mindestens 10 Min. auf über 70° C (Kerntemperatur) erhitzen und fertige Speisen bei Temperaturen unter 5° C lagern
- Sorgfältige Reinigung der benutzten Arbeitsflächen und Küchenutensilien mit Spülmittel und heißem Wasser
- Regelmäßiges Wechseln und Waschen von Hand-, Geschirr- und Spültüchern bei 60° C (oder höher)



Nur vollständig durchgegartes Fleisch und abgekochte/pasteurisierte Milch ist sicher frei von gesundheitsgefährdenden *Campylobacter*-Bakterien.

Was soll ich tun, wenn ich bereits an einer Campylobacter-Infektion erkrankt bin?

Erkrankte Personen und Kontaktpersonen im gleichen Haushalt sollten folgende Maßnahmen beachten:

- Gründliches Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang
- Gründliches Händewaschen mit Seife vor dem Essen, vor der Zubereitung von Speisen und der Verabreichung von Nahrung an Kleinkinder, pflegebedürftige oder abwehrgeschwächte Menschen

Prinzipiell gilt: für eine sichere Entfernung der Campylobacter-Bakterien von den Händen kann auch ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel verwendet werden.

- Der/die Erkrankte sollte nur unter Einhaltung einer sorgfältigen Händehygiene das Essen für andere Personen zubereiten.
- Händedesinfektion vor dem Stillen von Säuglingen
- Separate Toiletteartikel, Handtücher und Waschlappen für den/die Erkrankte(n) verwenden

Maßnahmen zur Reinigung während der Erkrankung und der Phase der Ausscheidung des Erregers:

- Mit Stuhl verschmutzte Oberflächen und insbesondere die Toiletten müssen gründlich mit einem Haushaltsreiniger gereinigt werden.
- Nach jedem Toilettenbesuch die Spülarmatur sowie die WC-Brille inkl. Spülknopf reinigen
- Verunreinigte Kleidung, Bettwäsche und Handtücher bei 60° C (oder höher) waschen
- Geschirr kann wie üblich mit Spülmittel gereinigt werden.

Maßnahmen zur Vermeidung von weiteren Erkrankungsfällen in Gemeinschaftseinrichtungen:

- Für akut Erkrankte sollte eine separate Toilette bereitgestellt werden.
- Erkrankte Personen dürfen nicht an der Zubereitung und Verteilung von Mahlzeiten teilnehmen.
- Kinder sollten erst nach Abklingen des Durchfalls wieder eine

Gemeinschaftseinrichtung (Kindergarten, Schule etc.) besuchen. Sorgfältige Händehygiene ist zur Vermeidung einer Ansteckung anderer ein absolutes Muss und sollte ggf. verständlich geschult und kontrolliert werden! Vor allem bei Kleinkindern sind aufgrund der Möglichkeit der Mensch-zu-Mensch-Ansteckung Vorsicht und verstärkte Reinigungsmaßnahmen angebracht.

- Betroffene können erst nach Abklingen des Durchfalls wieder Gemeinschaftseinrichtungen besuchen (unter Einhaltung einer sorgfältigen Händehygiene).

Gibt es eine Therapie?

Campylobacter-Infektionen erfordern gewöhnlich keine speziellen therapeutischen Maßnahmen. Für die Dauer des Durchfalls ist auf eine ausreichende Aufnahme von Flüssigkeit in Form von Wasser (z. B. auch verdünnte Fruchtsäfte, Tee) oder speziellen Elektrolytmischungen aus der Apotheke zu achten, um den Flüssigkeits- und Mineralsalzverlust auszugleichen. Antibiotika werden vom Arzt nur bei spezieller Indikation verschrieben!

Bei hohem Fieber, starkem Flüssigkeitsverlust, Blut im Stuhl oder einer bereits seit mehreren Tagen bestehenden Erkrankung sollte ein Arzt aufgesucht werden! Vorsicht bei Säuglingen, Kleinkindern, älteren Menschen und abwehrgeschwächten Personen: Hier kann bei vermehrtem Flüssigkeitsverlust und starken Allgemeinsymptomen rasch eine lebensbedrohliche Situation eintreten!

Leistungsangebot der Nationalen Referenzzentrale für Campylobacter:

- Beratung zu Fragen der Diagnostik, Epidemiologie, Therapie und Prävention
- Biochemische/molekularbiologische Differentialdiagnostik von Campylobacter und verwandter Genera
- Bestimmung der Antibiotikaresistenz
- Molekularbiologische Typisierung und Ausbruchsabklärung

Kontakt:

Nationale Referenzzentrale für Campylobacter:
AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene
8010 Graz, Beethovenstrasse 6
Tel.: +43 (0) 505 55 - 61217
Fax: +43 (0) 505 55 - 61208
E-Mail: humanmed.graz@ages.at

Kontaktpersonen:

Dr. Sandra Jelovcan

Dr. Christian Kornschober

Impressum:

Herausgeber:

AGES – Österreichische Agentur für
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, A-1220 Wien
www.ages.at

Graphische Gestaltung: Corsaro Graphic Design

Fotos: AGES, Archiv

© AGES, 1. Auflage Juli 2010

Ihr zuständiges Gesundheitsamt (Bezirkshauptmannschaft, Magistrat)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, ist nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH – zulässig.

VORBEUGUNG GEGEN HEPATITIS A

Sie/Ihr Kind hatte(n) in den vergangenen Tagen möglicherweise Kontakt mit Erregern der Hepatitis A.

DIE ERKRANKUNG:

Bei der **Hepatitis A** handelt es sich um eine Leberentzündung, die durch Hepatitis A-Viren verursacht wird. Die Viren werden mit dem Stuhl ausgeschieden und durch mit Stuhl verunreinigte Hände, Gegenstände, Lebensmittel oder Trinkwasser übertragen.

Zwischen der Aufnahme der Viren und den ersten sichtbaren Krankheitszeichen vergehen etwa 2 – 6 Wochen (sogenannte Inkubationszeit). Die Ausscheidung der Viren mit dem Stuhl beginnt bereits 1 – 2 Wochen vor den ersten Krankheitszeichen. Deshalb ist es nicht ausgeschlossen, dass sich weitere noch nicht erkennbare, aber bereits infektiöse Virusausscheider im Umfeld befinden und weitere Erkrankungsfälle auftreten.

Die Erkrankung kündigt sich durch Müdigkeit und Abgeschlagenheit an. Es kommt zu einem grippeartigen Zustandsbild mit Fieber, Oberbauchbeschwerden, Übelkeit, Brechreiz, Muskel- und Gelenksbeschwerden und eventuell Gelbsucht, hellem Stuhl und dunklem Urin. Beim Auftreten eines der angeführten Symptome sollte unverzüglich der Arzt aufgesucht werden.

Im Allgemeinen verläuft die Erkrankung mild. Kinder zeigen oft gar keine oder nur wenig Symptome. Auch bei Erwachsenen verlaufen etwa ein Viertel der Infektionen unbemerkt. Die Betroffenen scheiden die Erreger aber dennoch aus und sind daher infektiös. Ein komplizierter Verlauf tritt in weniger als 0,1% der Infizierten auf, tödliche Verläufe sind sehr selten.

Die Hepatitis A ist weltweit verbreitet. In Österreich hat die Hepatitis A vor allem eine reisemedizinische Bedeutung. Es sind hauptsächlich eingeschleppte Fälle, die für lokale Epidemien verantwortlich sind.

VORBEUGENDE MASSNAHMEN:

Zur Vermeidung einer Weiterverbreitung sollten bis Ablauf der Inkubationszeit, d.h. innerhalb der nächsten 6 Wochen, Betroffene und alle Personen des gemeinsamen Haushalts folgende Hygienemaßnahmen einhalten:

- ❖ häufiges, gründliches Händewaschen mit Seife und warmem Wasser, insbesondere nach Toilettenbenützung, nach dem Wickeln und vor der Essenszubereitung. Fingernägel kurz schneiden.

- ❖ zusätzlich Händedesinfektion nach jedem Toilettengang, nach dem Wickeln
- ❖ Desinfektion der mit dem infizierten Stuhl verunreinigten Toiletten, Gegenständen und Flächen
- ❖ eigene Hygieneartikel (Handtuch, Waschlappen, etc) benutzen
- ❖ Leib- und Bettwäsche, Taschen- und Handtücher sowie Stoffwindeln mit mind. 60°C, besser mit 90°C waschen

Darüber hinausgehende Maßnahmen für Erkrankte und Kontaktpersonen, die im Lebensmittelbereich, in Gemeinschafts- oder Gesundheitseinrichtungen tätig sind, wird die Amtsärztin/der Amtsarzt gesondert ansprechen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR IMPFUNG:

Gegen Hepatitis A gibt es eine wirksame Impfung, die einen nahezu 100%igen Schutz bietet und ab dem vollendeten 1. Lebensjahr zugelassen ist. Generell wird die Impfung vor allem als Reiseimpfung, für Kinder vor dem Eintritt in Gemeinschaftseinrichtungen und für Personen, die im Lebensmittel-, Gemeinschafts- und Gesundheitsbereich arbeiten, empfohlen. Im Gratiskinderimpfprogramm ist sie nicht enthalten.

Die Grundimmunisierung erfolgt mit 2 Teilimpfungen im Abstand von 6 bis 12 Monaten und schützt für 20 Jahre. Ein zeitlicher Abstand zu anderen Impfungen, unabhängig ob Lebend- oder Totimpfstoff, ist nicht erforderlich.

Für **Kontaktpersonen** von an Hepatitis A – Erkrankten wird neben der Einhaltung der oben angeführten Hygienemaßnahmen auch die Impfung dringend empfohlen. Eine bereits stattgefunden Infektion kann dadurch evtl. nicht mehr wesentlich beeinflusst werden. Die Impfung schützt aber mit großer Wirksamkeit jene, die noch nicht infiziert wurden.

Kontaktpersonen wird zur unmittelbaren Verhinderung der Weiterverbreitung der Hepatitis A der Impfstoff für die 1. Teilimpfung von der Behörde kostenlos zur Verfügung gestellt (gesetzliche Grundlage: Epidemiegesetz). Sollte ein über den Anlassfall hinausgehender Langzeitschutz gewünscht werden, so ist zur Vervollständigung der Grundimmunisierung die zweite Teilimpfung nach 6 bis 12 Monaten auf eigene Kosten durchzuführen.

Zum verwendeten Impfstoff beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsinformation!

Dr. Georg Palmisano
Landessanitätsdirektor