



A P O T H E K E R H A U S

20148 HAMBURG · ALTE RABENSTR. 11A · TEL. (040) 44 80 48 0 · FAX (040) 44 38 68

APOTHEKERKAMMER HAMBURG · HAMBURGER APOTHEKERVEREIN E. V.

PRESSEMITTEILUNG

16. Mai 2007

Apotheker: Gefahr von Salmonellen-Infektionen nicht unterschätzen

Nach der tragischen Salmonellen-Epidemie in Fulda, in deren Folge sechs Personen starben, raten Hamburgs Apotheker zu Vorsicht. Rainer Töbing, Präsident der Apothekerkammer Hamburg, beschreibt das Problem: „Salmonellen werden mit der Nahrung aufgenommen, wir können sie aber nicht sehen, nicht riechen und auch nicht schmecken. Aber sie können schwerste Erkrankungen auslösen.“

So tritt die Krankheit meist etwa sechs Stunden nach der eigentlichen Infektion auf. Problematisch ist, dass das Zeitfenster bis zu 72 Stunden betragen kann. Die Symptome sind in der Regel Erbrechen und Durchfall, bei einer schwerwiegend verlaufenden Erkrankung kommt Fieber hinzu. Töbing rät, die Symptome keinesfalls „auszusitzen“: „Jeder, der länger als einen Tag lang Durchfall und Erbrechen hat, sollte einen Arzt aufsuchen. Sollte sich der Patient eine Salmonellose zugezogen haben, kann dies sehr gefährlich werden.“ Salmonellosen dauern längerfristig an und können – wie jetzt andernorts wieder geschehen – sogar zum Tod führen.

Dr. Jörn Graue, Vorsitzender des Hamburger Apothekervereins e.V.: „In der Apotheke beraten wir zwar gerne, wie dem erheblichen Nährstoffverlust in Folge von Durchfall und Erbrechen gezielt entgegengewirkt werden kann.“ Bei schwerwiegenden Krankheitsverläufen müsse aber unbedingt der Arzt aufgesucht werden.

Unterschieden werden zwei Erreger. Die Typhuserreger sind nur für den Menschen krankheitsauslösend. Die Erreger stammen immer vom Menschen und werden über kontaminiertes Trinkwasser oder Nahrungsmittel übertragen. Die Erreger dringen vom Darm her in das Blut ein und führen zu einer schweren Allgemeinerkrankung des Betroffenen. Die Enteritiserreger sind für Mensch und Tier krankhaft, die Ansteckung erfolgt meist über verseuchte Lebensmittel und Tierprodukte. Die Erreger verbleiben im Normalfall im Magen-Darmtrakt.

Vor einigen Jahren hatte die Bundesregierung die sogenannte Hühnereier-Verordnung erlassen. Diese regelt, wie Verbraucher sich vor gesundheitlichen Gefahren im Zusammenhang mit Eiern schützen können. An diese Verordnung müssen sich Restaurants, Kantinen und andere Großküchen halten. Darin wird geklärt, dass Speisen, die mit rohen Eiern hergestellt werden, sehr sorgfältig behandelt werden müssen. Können sie nach dem Herstellen nicht innerhalb von zwei Stunden serviert werden, müssen sie sofort im Kühlschrank oder im Kühlhaus gelagert und spätestens innerhalb von 24 Stunden angeboten oder vernichtet werden.

Salmonellen vermehren sich bei Temperaturen zwischen 15 und 40 Grad im 20-Minuten-Takt. Liegt die Temperatur unter 10 Grad, passiert nichts. Deshalb müssen Speisen mit rohen Eiern wie Tiramisu oder Kartoffelsalat mit Mayonnaise sofort kühl gestellt werden. Dasselbe gilt für Fleisch, das roh gegessen wird, zum Beispiel Schweinemett und Tartar.

Graue: „Wenn man mit sensiblen Lebensmitteln umgeht, wie zum Beispiel Eiern oder Hähnchen, sollte man sich anschließend die Hände waschen und nicht mit ungewaschenen Händen Salate, zum Beispiel Kartoffelsalat, zubereiten.“ Weitere Hygietipps erhalten Ratsuchende in ihrer Apotheke.

Ansprechpartner: Dr. Reinhard Hanpft, Tel. 040 - 44 80 48-30

Hinweis an die Redaktion: Die Apothekerkammer Hamburg ist die Berufsorganisation aller Apotheker in der Freien und Hansestadt Hamburg. Der Hamburger Apothekerverein e.V. ist der Verband der selbständigen Apothekenleiter in Hamburg.