

Listeriose

Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Rathaus II, Berliner Platz 22, 58089 Hagen

Tel: 02331 / 207 – 5608
Fax: 02331 / 207 – 2453
E-Mail: gesundheitsamt@stadt-hagen.de

Erreger:

Die Erkrankung Listeriose wird durch Bakterien der Gattung Listeria hervorgerufen.

Übertragung:

Hauptsächlich durch Verzehr von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln, die mit dem Erreger verunreinigt sind. Kontakt zu Tieren oder verunreinigtem Erdboden. Neugeborene werden während des Geburtsvorgangs oder anschließend durch Kontakt angesteckt.

Zeitspanne Ansteckung bis Erkrankungsbeginn:

3 - 70 Tage, in der Regel nach etwa 3 Wochen

Ansteckungsfähigkeit:

Angesteckte Personen können den Erreger mit dem Stuhl über mehrere Monate ausscheiden. Mütter von infizierten Neugeborenen scheiden die Erreger im Ausfluss und Urin bis etwa 7 - 10 Tage nach der Entbindung aus.

Krankheitsverlauf:

Bei Menschen mit einem guten Immunsystem verläuft die Ansteckung meist unerkannt (ggf. mit grippeartigen Symptomen). Nach Hautkontakt mit angesteckten Tieren oder verunreinigtem Erdboden können lokal kleine Knötchen oder Eiterbläschen entstehen.

Listeriose bekommen hauptsächlich abwehrgeschwächte Personen (Neugeborene, alte Menschen, Patienten mit z. B. AIDS, Transplantierte). Es entstehen grippeähnliche Symptome wie Fieber, Muskelschmerzen, u. U. mit Nackensteifigkeit, Erbrechen, Durchfall. Lebensbedrohliche Erkrankungen können folgen (z. B. eitrige Hirnhautentzündung).

Schwangere zeigen in der Regel eine unauffällige grippeähnliche Erkrankung. Es kann zu einer Früh- oder Totgeburt kommen. Das angesteckte Neugeborene erkrankt lebensbedrohlich (Sterbewahrscheinlichkeit 30 - 50 %).

Behandlung:

Hauptsächlich ein Antibiotikum über mindestens 21 Tage.

Meldepflicht:

- Für das Labor

Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen:

Nach Abklingen des Durchfalls.

Arbeiten in Lebensmittelbetrieben:

Personen mit einer ansteckenden Magendarmkrankung (oder Verdacht) dürfen nicht im Lebensmittelbereich arbeiten oder den Arbeitsplatz aufsuchen.

Hygienemaßnahmen:

Küchenhygiene hat besondere Bedeutung: Händewaschen vor Zubereitung der Speisen, kein ungewaschenes Obst, Gemüse und Salate verzehren, zeitlich oder räumlich getrennte Zubereitung von Fisch/Fleisch und Rohkost, Fleisch und Fisch gut durchgaren, Rohmilch abkochen. Schwangere und abwehrgeschwächte Personen sollten auf Rohmilchkäse und lange gelagerten Räucherfisch verzichten und bei anderem Käse die Rinde vor dem Verzehr entfernen.

Hinweise für Kontaktpersonen:

Bitte setzen Sie sich bei Fragen mit Ihrem Hausarzt/Kinderarzt in Verbindung. Dieser entscheidet über weitere nötige Maßnahmen/Behandlungen.