

### Yersiniose

#### Erreger

Die Yersiniose ist eine weit verbreitete Darminfektion, die durch Bakterien der Gattung *Yersinia enterocolitica* hervorgerufen wird. Kinder und Jugendliche sind am häufigsten betroffen.

#### Vorkommen

Die Bakterien kommen hauptsächlich in Schlachttieren, insbesondere bei Schweinen und Haustieren, aber auch beim Menschen und in verunreinigtem Trinkwasser vor. Der wichtigste Risikofaktor in Deutschland ist der Verzehr von rohem Schweinehackfleisch.

#### Infektionsweg

Die Infektion mit Yersinien erfolgt hauptsächlich durch Kontakt mit befallenen Tieren (auch Haustiere wie Hunde oder Katzen, insbesondere wenn diese Durchfallsymptome zeigen) oder über unzureichend durcherhitzte Lebensmittel tierischer Herkunft. Eine Übertragung von Mensch zu Mensch ist bei unzureichender Hygiene möglich. Die Bakterien werden mit dem Stuhl ausgeschieden und können sich in bestimmten Lebensmitteln gut vermehren.

#### Inkubationszeit

Die Zeit zwischen der Ansteckung und dem Ausbruch der Erkrankung beträgt je nach aufgenommenen Erregermenge 1 - 11 Tage, meist aber 5 Tage.

#### Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Yersinien werden während der Erkrankungsphase aber auch in Einzelfällen noch nach der Genesung über 1 – 4 Wochen mit dem Stuhl ausgeschieden.

#### Symptome

Die Krankheit beginnt meist mit breiigem Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Bauchkrämpfen und Fieber. Bei älteren Kindern und Erwachsenen können starke Bauchschmerzen auftreten, die eine Blinddarmentzündung vortäuschen können. Die Symptome klingen meist nach ein bis zwei Wochen ab. In seltenen Fällen treten nach der Infektion lang anhaltende Gelenkentzündungen auf. Bisweilen kann die Erkrankung auch nahezu unbemerkt verlaufen.

#### Behandlung/Therapie

In aller Regel reicht eine Behandlung der Beschwerden aus (sog. symptomatische Behandlung). Trinken Sie ausreichend, um Flüssigkeits- und Salzverluste, die durch Erbrechen und Durchfall entstehen, auszugleichen (z. B. Cola und Salzstangen, Bananen). Achten Sie auf Bettruhe und körperliche Schonung. In schweren Fällen kann eine Behandlung mit Antibiotika und/oder Infusionen notwendig sein.

#### Hygienemaßnahmen

Während der Erkrankungs- und Ausscheidungsphase ist eine umfassende Händehygiene notwendig: Gründliches Waschen der Hände vor dem Essen und nach jedem Toilettenbesuch unter fließendem Wasser mit Seife. Verwenden Sie zu Hause ein eigenes Handtuch oder Einmalhandtücher; falls möglich nutzen Sie eine separate Toilette. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre eigene Seife verwenden oder Flüssigseife aus geeigneten Spendern benutzen. In Gemeinschaftseinrichtungen sollten grundsätzlich Einmalhandtücher und Flüssigseife aus geeigneten Spendern verwendet werden.

Bewahren Sie rohes Fleisch und Wurstwaren sofort nach dem Einkauf im Kühlschrank auf. Konsumieren sie kein rohes Fleisch, garen Sie fleischhaltige Lebensmittel ausreichend durch. Verzehren Sie Speisen innerhalb von zwei Stunden nach dem letzten Aufwärmen. Speisen sollten langfristig nicht warm gehalten werden.

Bei Aufenthalt in Ländern mit schlechtem Hygienestandard sollte nur abgekochte bzw. durchgegarnte Lebensmittel verzehrt werden und nur abgepackte Getränke getrunken werden. Wasser aus Quellen oder Brunnen muss, bevor Sie es trinken oder Speisen damit zubereiten, abgekocht werden.

### **Gesetzliche Vorschriften nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG)**

Nach §34 IFSG dürfen Kinder unter 6 Jahren Gemeinschaftseinrichtungen vorübergehend nicht besuchen, solange sie andere Kinder mit Yersinien anstecken können. Bereits der Verdacht auf eine solche Erkrankung führt zu einem Besuchsverbot. Ist der Stuhl normal geformt, kann das Kind die Einrichtung wieder besuchen. Ein ärztliches Attest ist nicht erforderlich. Wenn Ihr Kind unter 6 Jahre alt ist, müssen Sie als Eltern den Verdacht auf eine Erkrankung sowie die Erkrankung Ihres Kindes an einer Yersiniose sofort der Kindergemeinschaftseinrichtung melden, in die ihr Kind geht.

Nach §42,43 IFSG dürfen bei einem Krankheitsverdacht oder einer Erkrankung an Yersiniose, bestimmte Lebensmittel nicht gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Umlauf gebracht werden. Es dürfen keine Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern o. ä. Einrichtungen ausgeübt werden. Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (z. B. Kochgeschirr), wenn dadurch eine Übertragung auf Lebensmittel zu befürchten ist. Nichtbeachtung kann bestraft werden. Eine Wiedenzulassung setzt mindestens eine negative Stuhlprobe voraus.

Meldepflichtig ist der behandelnde Arzt nach §6 IFSG bei dem Verdacht bzw. der Erkrankung an einer Yersiniose, wenn Personen betroffen sind, die im Lebensmittelbereich arbeiten. Meldepflicht besteht auch, wenn mehrere Erkrankungsfälle auftreten, die einen zeitlichen und/oder örtlichen Zusammenhang vermuten lassen; meldepflichtig ist auch der Nachweis des Erregers durch das Labor (IFSG §7) sowie nach §34 IFSG (s.o.).