



Fachbereich Gesundheit, Team Hygiene und Umweltmedizin

MERKBLATT ZU LISTERIOSE

Was sind Listerien?

Listerien sind Bakterien, die nur geringe Nährstoffanforderungen stellen und häufig in Tieren vorkommen, jedoch auch außerhalb des tierischen Organismus überleben und sich vermehren können. Von besonderer Bedeutung ist das Bakterium *Listeria monocytogenes*, welches die Listeriose des Menschen auslösen kann. *Listeria monocytogenes* sowie die übrigen Listeria-Spezies sind weltweit verbreitet. Sie kommen überall verbreitet in der Umwelt, z. B. im Kompost und in Abwässern, aber auch in der Erde und auf Pflanzen vor. Sie können sich zwischen Temperaturen von $-0,4^{\circ}\text{C}$ bis $+45^{\circ}\text{C}$ vermehren, also auch im Kühlschrank.

Wie kann sich der Mensch infizieren

Menschen infizieren sich in der Regel durch den Verzehr von Lebensmitteln, die den Erreger in höherer Konzentration enthalten. Da Listerien nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, kann man ihr Vorkommen weder am Aussehen noch am Geruch der Ware erkennen. Infektion und Ausmaß einer Erkrankung sind von der Anzahl der aufgenommenen Erreger abhängig. In der Schwangerschaft und während der Geburt kann der Erreger von der Mutter auf das ungeborene bzw. neugeborene Kind übertragen werden. Infektionen können prinzipiell auch durch den direkten Kontakt mit infizierten Tieren oder belastetem Erdboden ausgelöst werden. Selten durch fäkal-orale Übertragung durch Menschen, die den Erreger ausscheiden.

In welchen Lebensmitteln kommen Listerien vor?

Listerien können schon bei der Lebensmittelgewinnung, z. B. beim Melken oder beim Schlachten, auf und in die Lebensmittel gelangen. Sie werden daher vor allem in rohen vom Tier stammenden Lebensmitteln gefunden, insbesondere in:

- rohem Fleisch oder Geflügel,
- Rohfleischerzeugnissen (z. B. Hackepeter) und Rohwurst,
- Rohmilch und Rohmilchkäse, insbesondere Rohmilchweickäse,
- sowie rohem Fisch.

Gemüse kann mit Erde oder tierischem Dünger verunreinigt sein, welche den Erreger enthalten. Aus diesem Grund können Listerien auch auf Frischgemüse oder klein geschnittenen Blattsalaten vorkommen.

Es können auch erhitzte oder anderweitig haltbar gemachte Lebensmittel bei der Verarbeitung verunreinigt werden, beispielsweise beim Aufschneiden der Ware oder bei der Verpackung. Die Keime werden somit auch in verarbeiteten Produkten festgestellt, insbesondere in:

- bestimmten Fischerzeugnissen (vor allem Räucherlachs und Graved Lachs),
- Fleisch- und Geflügelfleischerzeugnissen,
- Käse bzw. Käserinde und
- Feinkostsalaten.

Zusätzliche Tipps und Anmerkungen finden Sie in den „Verbrauchertipps: Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit Listerien“ vom Bundesinstitut für Risikobewertung:

www.bfr.bund.de

Wer ist besonders gefährdet?

Für gesunde Erwachsene stellt die Listeriose in der Regel keine Gefahr dar. Meist verläuft sie symptomlos und bleibt daher unerkannt. Wenn Symptome auftreten, sind sie eher unspezifisch und grippeähnlich.

Besonders gefährdet sind Schwangere, Neugeborene, ältere Menschen und Personen, die durch Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme ein geschwächtes Immunsystem haben.

Die Gefahr einer schweren Erkrankung besteht hauptsächlich für abwehrgeschwächte Personen wie Neugeborene, alte Menschen, Patienten/innen mit chronischen Erkrankungen, Personen mit Kortison- oder Chemotherapie, Transplantierte.

Zeitspanne zw. der Aufnahme des Erregers bis zum Erkrankungsbeginn (Inkubationszeit)

Eine Inkubationszeit im herkömmlichen Sinne kann nicht angegeben werden. Im Rahmen einer Lebensmittelinfektion können sich Krankheitserscheinungen nach 3 bis 70 Tagen (in der Regel nach etwa 3 Wochen) entwickeln.

Wie lange dauert die Ansteckungsfähigkeit?

Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate ausscheiden. Bei Müttern von infizierten Neugeborenen sind die Erreger im Wochenfluss und Urin bis etwa 7-10 Tage nach der Entbindung nachweisbar, selten länger.

Wie äußert sich die Erkrankung?

Die Aufnahme von Listerien führt zu einer örtlichen Besiedlung des Verdauungstraktes. Bei immunkompetenten Menschen kommt es nur selten zu einer Infektion und noch seltener zu einer Erkrankung, die sehr häufig nur als leichte, uncharakteristische fieberhafte Reaktion verläuft.

Eine Listeriose äußert sich mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Muskelschmerzen sowie u. U. auch Erbrechen und Durchfall. Es kann zur Blutvergiftung kommen, die von den Symptomen her nicht von einer Blutvergiftung anderer Ursache unterschieden werden kann. Es kann auch eine eitrige Meningitis oder Enzephalitis (Hirn- oder Hirnhautentzündung) auftreten, mit diversen neurologischen Ausfällen, Gangunsicherheit und/oder Bewusstseinsstörung. Grundsätzlich kann im Verlaufe einer Listeriose jedes Organ befallen werden.

Nach Kontakt mit infizierten Tieren oder kontaminiertem Erdboden kann es zum Auftreten von örtlichen Hautausschlägen kommen.

Bei Schwangeren verläuft die Erkrankung in der Regel unter einem relativ unauffälligen grippeähnlichen Bild. Dabei besteht die Möglichkeit eines Überganges der Infektion auf das ungeborene Kind mit der Gefahr, dass das Kind infiziert zur Welt kommt oder es zu einer Frühoder Totgeburt kommt. Bei Neugeborenen-Listeriose werden eine Frühinfektion (Auftreten der Symptomatik in der 1. Lebenswoche) und eine Spätinfektion (Auftreten der Symptomatik ab der 2. Lebenswoche) unterschieden. Die Frühinfektion ist durch Blutvergiftung, Atemsyndrom und Hautläsionen gekennzeichnet. Säuglinge mit einer Spätinfektion werden meist zum regulären Termin geboren und nehmen den Erreger auf, während sie den Geburtskanal passieren. Sie erkranken häufig an einer Meningitis (Hirnhautentzündung).

Wie wird die Listeriose behandelt?

Erkrankte Personen sollten schnellstmöglich eine Therapie erhalten. Listerien werden mit verschiedenen Antibiotika behandelt. Die Therapiedauer sollte angesichts der Gefahr von Rückfällen mind. 3 Wochen betragen, auch wenn keine Beschwerden mehr bestehen. Eine Impfung ist nicht verfügbar.

Hygienemaßnahmen / Wie kann man sich vor Listerien schützen?

Schwangere, Senioren/innen und abwehrgeschwächte Personen sollten:

- keine Lebensmittel tierischen Ursprungs roh verzehren (z. B. Hack, Mett, Rohmilch),
- auf den Verzehr von geräucherten oder marinierten Fischerzeugnissen verzichten, insbesondere auf Vakuum verpackten Räucherlachs und Graved Lachs,
- den Verzehr von Rohmilchweichkäse meiden und Käserinde immer entfernen,
- Blattsalate selbst frisch zubereiten, keine klein geschnittenen, verpackten Salate verarbeiten,
- Lebensmittel, insbesondere solche in Vakuumverpackungen, möglichst zügig nach Einkauf und weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbrauchen.

Durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten und Pasteurisieren werden Listerien abgetötet. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70°C im Kern des Lebensmittels erreicht wurde. Beim Tiefgefrieren von Lebensmitteln können Listerien hingegen überleben.

Kontaktpersonen

Spezielle Maßnahmen für Kontaktpersonen sind nicht erforderlich.

Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen

Nach § 34 Abs. 1 IfSG besteht kein Tätigkeits- bzw. Besuchsverbot für Gemeinschaftseinrichtungen.

Tätigkeit im Lebensmittelbereich

Nach § 42 Abs. 1 IfSG besteht kein Tätigkeits- bzw. Beschäftigungsverbot für Personen mit Verdacht auf bzw. Erkrankung an Listeriose. Lediglich Personen mit gastroenteritischer Symptomatik (Durchfall und/oder Erbrechen) dürfen nicht im Lebensmittelbereich tätig sein bzw. beschäftigt werden.

Meldepflicht / Bestimmungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Nach § 7 (1) IfSG besteht eine Meldepflicht von *L. monocytogenes* nur für den direkten Nachweis des Erregers aus Blut, Liquor (Hirnwasser) oder anderen normalerweise sterilen Substraten sowie aus Abstrichen von Neugeborenen.

Individuelle Fragen sollten Sie mit Ihrem/r Hausarzt/ärztin besprechen.

Kontaktdaten Landkreis Heidekreis
Fachbereich Gesundheit
Dierkingstraße 19
29664 Walsrode
Tel. 05162 970 91-10
Fax 05162 970 91-36
gesundheitsamt@heidekreis.de