

## Informationen zu Listerien

*Listerien benötigen wenig Nährstoffe, um zu überleben. Kühlschrankschlagerung schützt nicht vor einer Vermehrung der Listerien in Lebensmitteln.*

### 🔍 Was verursacht die Erkrankung?

Die Listeriose ist prinzipiell eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit. Der Erreger *Listeria monocytogenes* ist ein weltweit verbreitetes Bakterium. Listerien werden insbesondere in der Erde und somit auch auf Pflanzen, in Abwässern und im landwirtschaftlichen Bereich, z.B. auch in Tierfutter gefunden. Sie können auch im Kot von Tieren und im Stuhl gesunder Menschen nachgewiesen werden.

### 🔍 Welche Symptome können auftreten?

Bei gesunden Menschen kommt es nur selten zu einer Erkrankung. Es kann leichtes Fieber auftreten oder aber auch eine fieberhafte Magen-Darm-Erkrankung.

Bei Menschen mit einer eingeschränkten Immunabwehr können Listerien Infektionen mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Muskelschmerzen sowie auch Erbrechen und Durchfall verursachen. Es kann zu Sepsis (Blutvergiftung) und Hirnhautentzündung kommen.

Bei **Schwangeren** besteht die Möglichkeit, dass das ungeborene Kind gefährdet oder das Neugeborene bei der Geburt infiziert wird.

### 🔍 Wie erfolgt die Ansteckung und wie lange ist man infektiös?

Die Ansteckung mit *Listeria monocytogenes* erfolgt vor allem durch kontaminierte vom Tier stammenden Lebensmittel wie Geflügel, Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte. Listerien kommen aber auch auf pflanzlichen Lebensmitteln, z.B. vorgeschnittenen Salaten, vor.

Infizierte Personen können den Erreger über den Stuhl für mehrere Monate **ausscheiden**.

### 🔍 Wie lange dauert es bis zum Ausbruch der Krankheit?

Die **Inkubationszeit** beträgt wenige Stunden bis zu 6 Tage.

### 🔍 Welche Therapien gibt es?

Erkrankte Personen erhalten in der Regel hochdosierte Antibiotika.

### 🔍 Welche allgemeinen Verhaltensmaßnahmen werden empfohlen?

Eine Isolierung Betroffener ist nicht erforderlich. Spezielle Maßnahmen für Kontaktpersonen sind nicht erforderlich.

### 🔍 Ist die Krankheit meldepflichtig?

Der Labornachweis ist dem Gesundheitsamt innerhalb von 24 Stunden zu melden.

### **Was gilt in Gemeinschaftseinrichtungen?**

Nach §34 IfSG besteht kein Tätigkeits- oder Besuchsverbot für Gemeinschaftseinrichtungen.

### **Welche Regelungen gelten für Arbeiten mit Lebensmitteln?**

Nach § 42 des Infektionsschutzgesetzes dürfen Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter (in § 42 Abs. 2 IfSG genannter) Lebensmittel ([§ 42 IfSG - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](#)), wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen,  
oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

### **Wie kann ich mich gegen eine Ansteckung schützen?**

Risikogruppen, insbesondere Schwangere und Patienten mit schweren Grunderkrankungen bzw. Immunsuppression, sollten auf eine sorgfältige Küchenhygiene achten und vor allem auf den Verzehr folgender Lebensmittel verzichten: Rohfleischerzeugnisse (z.B. Hackepeter) und Rohwurst (z.B. Salami), roher Fisch sowie geräucherte und marinierte Fischerzeugnisse, vorgeschnittene verpackte Blattsalate (Blattsalate selbst frisch zubereiten), Rohmilchweickäse.

Durch Erhitzung wie z.B. beim Kochen oder Braten werden Listerien abgetötet, falls für mindestens 2 Minuten eine Temperatur von 70°C im Kern des Lebensmittels erreicht wird.

### **Kann man mehrmals erkranken?**

Es sind wiederholte Infektionen möglich.

### **Was ist sonst noch wichtig?**

In Deutschland verlaufen im Durchschnitt 7% aller Infektionen tödlich.