

Bakteriengifte - Salmonellen

Berichte über Salmonellenerkrankungen, manchmal sogar mit tödlichem Ausgang, sorgen regelmäßig für Schlagzeilen. Symptome einer Salmonellenerkrankung sind Erbrechen, starke Durchfälle, Kopfschmerzen und Fieber. Ältere Menschen oder Kinder sind besonders gefährdet, aber auch gesunde Erwachsene können an einer Salmonelleninfektion erkranken. Häufig sind Nachspeisen oder hausgemachte Salate die Infektionsquelle, wobei auch bei Kühlschranktemperaturen eine langsame Vermehrung erfolgt. Wichtig ist, Geflügel und Fleisch getrennt von anderen Speisen zuzubereiten, und Arbeitsgeräte und Hände während der Zubereitung auch zwischen den einzelnen Arbeitsschritten regelmäßig zu waschen. Eine vollständige Erhitzung der gefährdeten Nahrungsmittel ist anzuraten.

Dr. Arno Gutleb
Toxikologe und
Project Leader Nutrition & Toxicology
beim CRP - Gabriel Lippmann