

Information zu Listeriose für PatientInnen und Angehörige

Unterstützen Sie uns bei der Aufklärung der Erkrankungsursache! Bitte helfen Sie mit, weitere Erkrankungen zu verhindern!

Listeriose wird durch das Bakterium *Listeria monocytogenes* verursacht und kann wenige Tage bis zwei Monate nach Verzehr von Lebensmitteln, die größere Mengen an Listerien enthalten, ausbrechen.

Während bei Gesunden die Infektion meist unbemerkt oder leicht verläuft und von selbst ausheilt, können bei Älteren, Abwehrgeschwächten, Schwangeren und Neugeborenen schwere Komplikationen auftreten (Frühgeburten, Blutvergiftung, Gehirnhautentzündung, vereinzelt auch mit Todesfolge).

Listeria monocytogenes ist ein in der Umwelt weit verbreitetes Bakterium. Durch Kochen und Pasteurisieren wird das Bakterium abgetötet. Häufige Infektionsquellen sind Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch, Wurst, (Räucher-) Fisch, Milchprodukte (Rohmilch, Weich- oder Schimmelkäse) oder pflanzliche Lebensmittel (Pilze, vorgeschnittene Salate), die unmittelbar vor dem Verzehr nicht mehr oder nicht ausreichend erhitzt werden. Bei der Verarbeitung (z.B. beim Schneiden) dieser Produkte können die Bakterien auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Wegen des mitunter sehr schweren Krankheitsverlaufs gilt es Maßnahmen zu setzen, die weitere Erkrankungen verhindern. Dazu muss das verunreinigte Lebensmittel ausgeforscht und dann zum Schutz der Konsumenten vom Markt genommen werden.

Wichtiger Hinweis

**Bitte helfen Sie mit, verdächtige Lebensmittel zu erkennen und
weitere Personen vor Erkrankung zu schützen!**

Listerien können sich auch bei niedrigen Temperaturen vermehren, wie sie beispielsweise im Kühlschrank herrschen. Um Lebensmittel als Ursache einer Erkrankung auszuschließen, gestatten Sie der Behörde, Lebensmittel (-reste) Ihres Kühlschranks zu untersuchen.

Weil Listerien nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, kann man weder am Geruch noch am Aussehen des Nahrungsmittels erkennen, ob dieses verunreinigt ist.

Bitte belassen Sie Lebensmittel und Lebensmittelreste wie insbesondere Fisch-, Wurst-, Käsewaren und Milchprodukte im Kühlschrank.

Essen Sie nicht von diesen Lebensmittelresten!

Räumen Sie nichts aus! Werfen Sie nichts weg!

**Geben Sie dem Amtsarzt/der Amtsärztin und der Lebensmittelaufsicht die
Möglichkeit, verdächtige Lebensmittel zu untersuchen und dadurch die
Infektionsquelle zu erkennen.**