

## Informationen zu Yersiniose

*In Deutschland tritt die Yersiniose nur sporadisch auf. Kinder unter 5 Jahre sind am häufigsten betroffen.*

### 🔍 Was verursacht die Erkrankung?

Die Erkrankung wird durch das Bakterium *Yersinia enterocolitica* verursacht, das in verschiedenen Tierarten wie z.B. Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen und Hunden vorkommt. Der verwandte Bakterienstamm *Yersinia pseudotuberculosis* kommt in der Umwelt weit verbreitet vor und wird überwiegend aus Vögeln und Wildtieren wie Nagern isoliert.

### 🔍 Welche Symptome können auftreten?

**Krankheitszeichen** sind Durchfall, Bauchschmerzen und Fieber. Es kommen bei älteren Kindern und Erwachsenen auch Lymphknotenschwellungen, Fieber und Rachenentzündungen vor. Die Symptome können 1 - 3 Wochen anhalten.

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

**Die Ansteckung** erfolgt meist über Lebensmittel. Wichtige Risikofaktoren für Infektionen sind der Verzehr von rohem bzw. nicht ausreichend gegartem Schweinefleisch und Hygienemängel bei der Zubereitung von Schweinehackfleisch im Haushalt. Infektionen können aber auch durch verunreinigtes Wasser oder pflanzliche Lebensmittel erfolgen, die mit kontaminiertem Wasser bewässert wurden.

Die Betroffenen sind **ansteckend**, solange die Symptome andauern und die Erreger im Stuhl ausgeschieden werden, in der Regel 2 - 3 Wochen.

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

Die Inkubationszeit beträgt meist 3 - 7 Tage, selten länger als 10 Tage.

### 🔍 Welche Therapien gibt es?

Es werden meist nur die Symptome durch Ausgleich des Flüssigkeits- und Salzverlustes behandelt.

### 🔍 Welche allgemeinen Verhaltensmaßnahmen werden empfohlen?

Es ist auf effektive Händehygiene zu achten.

### 🔍 Ist die Krankheit meldepflichtig?

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

Magen-Darm-Erkrankungen sind auch bei Verdacht meldepflichtig,

- wenn die betroffene Person Umgang mit Lebensmitteln hat
- oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeitet
- sowie bei 2 oder mehr Erkrankungen, bei denen ein Zusammenhang vermutet wird.

## 🔍 Was gilt in Gemeinschaftseinrichtungen?

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen vorübergehend nicht besuchen.

**Betroffene** müssen die Leitung der Einrichtung unverzüglich über die Erkrankung oder den Krankheitsverdacht informieren.

**Benachrichtigungspflicht:** Die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn in ihrer Einrichtung

- betreute Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt
- oder dessen verdächtig sind.

### **Wiederezulassung in eine Gemeinschaftseinrichtung:**

- In der Regel kann die Einrichtung 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden.

Ein ärztliches Attest ist nicht erforderlich.

**Kontaktpersonen** können die Einrichtung besuchen, solange keine Symptome auftreten.

## 🔍 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.

Eine Wiederaufnahme der Tätigkeit ist nach Beendigung der Symptome nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter strikter Einhaltung von Hygienemaßnahmen möglich.

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

Eine Schutzimpfung ist nicht verfügbar.

## 🔍 Kann man mehrmals erkranken?

Die durchgemachte Erkrankung hinterlässt keine schützende Immunität.

## 🔍 Was ist sonst noch wichtig?

Zum Schutz vor *Yersinia*-Infektionen sind das Durchgaren von Fleisch und eine konsequente Einhaltung der Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen wichtig.