

YERSINIEN

Bürgerinformation über den Krankheitserreger

Was sind Yersinien?

Yersinien sind Stäbchenbakterien aus der Familie der Enterobakterien. Sie umfassen hauptsächlich drei Arten, die beim Menschen Krankheiten verursachen. *Yersinia enterocolitica* und *pseudotuberculosis* verursachen Darmerkrankungen. Ihr wichtigstes Tierreservoir sind Schweine, sie kommen aber auch bei Rindern, Wildtieren und einigen Nagetieren vor. *Yersinia pestis* hingegen ist der Erreger der Pest. Beim Menschen kommen Yersinien normalerweise nicht vor, und darum führen sie bei einer Infektion zur Erkrankung. Infektionen, die von Tieren übertragen werden, werden Zoonosen genannt. Eine Yersiniose ist also eine Zoonose.

Wie werden Yersinien übertragen ?

Aufnahme des Erregers über kontaminierte Lebensmittel oder Trinkwasser. Die Hauptinfektionsquelle des Menschen stellt wahrscheinlich das Schwein dar, dessen Rachen stark mit Yersinien besiedelt sein kann. Aufgrund dessen hält man unzureichend gekochtes Schweinefleisch für eine wichtige Infektionsquelle.

Welche Krankheitszeichen haben Erkrankte?

Die Krankheit beginnt meist akut mit wässrigen Durchfällen (insbesondere bei Kleinkindern), Bauchschmerzen, Fieber, Kopfschmerzen, Halsschmerzen, Übelkeit und Erbrechen. Bei älteren Kindern kann es zu einer Entzündung der Bauchlymphknoten kommen, deren Bild einer Blinddarmentzündung ähnelt. Schwere Verläufe mit einer Blutvergiftung sind bei immungeschwächten Personen bekannt.

Wann bricht die Krankheit aus und wie lang ist man ansteckend?

Die Inkubationszeit beträgt 3 - 10 (in der Regel 3 - 7) Tage.
 Die Ansteckungsdauer ist immer unterschiedlich, meist bis zum Abklingen der Beschwerden.

Wo kommen Yersinien vor?

Yersinien gibt es weltweit, hauptsächlich in gemäßigten Klimazonen. Das Hauptreservoir sind wilde und domestizierte Vögel sowie verschiedene Säugetiere, der Mensch ist nur zufällig betroffen.

Wie kann ich mich schützen?

Meist werden die Erreger über Lebensmittel übertragen. Die wichtigste Maßnahme zur Prophylaxe der Übertragung von Yersinien ist das Waschen der Hände vor allem nach jedem Besuch der Toilette und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur Erregerelimination, aber zur drastischen Reduzierung der Keimzahl an den Händen. Außerdem muss darauf geachtet werden, dass Fleisch, vor allem Schweinefleisch, gründlich durchgegart wird. Bei bestimmten Zubereitungsarten, z. B. Erhitzen in der Mikrowelle, dürfen keine zu kurzen Garzeiten gewählt werden.

Noch Fragen?

Sachbearbeitung Korbach:

☎ 05631/954-

Herr Wilke

1483

Herr Schohr

1664

Herr Bettelhäuser

1475

Herr Burk

1650

Herr Graf

1554

Frau Schüßler

1658

Herr Schäfer

1573

Frau Fries

1476

Frau Scriba

1473