

Lebensmittelinfektionen

Wenn Menschen nach dem Essen bestimmter Lebensmittel plötzlich krank werden, so sind zumeist Mikroorganismen, also winzig kleine Lebewesen, und von diesen Mikroorganismen gebildete Gifte daran schuld. Die Mikroorganismen, die Krankheiten erregen können, vermehren sich in oder auf den Lebensmitteln und bilden dort oder – nachdem sie gegessen wurden – im menschlichen Körper Gifte (Fachausdruck: Toxine), die dann die Erkrankung hervorrufen.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Lebensmittelvergiftungen bzw. ihre Erreger, die am häufigsten bei uns vorkommen, aufgelistet, wobei jeweils auch die Inkubationszeit und die Dauer der Krankheit angegeben sind, ebenso wie die Symptome, an denen man die verschiedenen Erkrankungen erkennt, sowie die Lebensmittel, mit denen die jeweiligen Krankheitserreger am häufigsten übertragen werden. Als Inkubationszeit bezeichnen wir die Zeit vom Verzehren der vergifteten Lebensmittel bis zum Ausbrechen der Krankheit.

Die häufigsten Lebensmittelerkrankungen		
Erkrankung bzw. Erreger	Inkubationszeit (I) Dauer der Krankheit (D) Symptome (S)	Lebensmittel, mit denen die Erreger am häufigsten übertragen werden
Salmonellose	I: 5 – 72 Std. D: einige Tage S: Durchfall, Bauchschmerzen, Schüttelfrost, Fieber, Erbrechen	Fleisch, Geflügel, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Trockenmilch, Speiseeis, Schokolade
Staphylococcus aureus	I: 1 – 7 Std. D: 1 – 2 Tage S: plötzliche Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Scheißausbruch, allgemeine Schwäche, meist kein Fieber	Fleisch- und Fleischprodukte, Geflügel, Milch, Käse, Soßen, Puddings, Dressings
Bacillus cereus	I: 8 – 16 Std. D: 1 Tag S: Übelkeit, wässriger Durchfall, Bauchkrämpfe, bisweilen Erbrechen	Getreideerzeugnisse, Eierspeisen, Puddings, Soßen, zerkleinerte, erhitzte Fleischerzeugnisse
Botulismus (Clostridium botulinum)	I: 2 Stunden – 6 Tage D: bis zu 8 Monaten S: Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Kopfschmerzen, Doppelsehen, Verlust des Pupillenreflexes, Schluckbeschwerden, Verstopfung, Atemlähmung, hohe Todesrate innerhalb kurzer Zeit	unzureichend erhitzte Fleisch-, Misch- und Gemüsekonserven (hausgemachte Konserven), große Rohschinken
Clostridium perfringens (Typ A)	I: 8 – 24 Std. D: 1 – 2 Tage S: Durchfall, bisweilen Erbrechen	zubereitete Fleisch- und Geflügelgerichte, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurden oder langsam ausgekühlt sind, Mischgerichte