



## Lebensmittelbedingte Erkrankungen und ihre Erreger

Einige Erreger, z. B. Bakterien, Pilze und Viren, können an Lebensmitteln haften. Man erkennt bei Lebensmitteln nicht immer, ob sie mit Erregern kontaminiert sind, da man die Keime nicht immer schmecken oder riechen kann. Es gibt Bakterien, die sich in Lebensmitteln wie rohen Eiern, Rohwurstsorten oder nicht durchgegartem Fleisch rasch vermehren können und mit der Nahrung aufgenommen werden. Diese können eine Infektion auslösen. Weiterhin gibt es Bakterien, die Giftstoffe (Toxine) in kontaminierten Lebensmitteln bilden, die mit der Nahrung aufgenommen werden. Diese können eine Lebensmittelvergiftung (Intoxikation) verursachen.



**Welche Krankheitserreger können durch Lebensmittel übertragen werden? Hier ein paar Beispiele:**

**Folgende Krankheitserreger können eine Infektion auslösen:**

■ *Salmonella* spp.:

- Bakterien, die in nicht erhitzten Eiern, Geflügel oder Fleisch vorkommen.
- Die Inkubationszeit beträgt 6 – 72 Stunden, in der Regel 12 bis 36 Stunden.
- Salmonellen verursachen u. a. akuten Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich auch Erbrechen. Häufig tritt auch leichtes Fieber auf.

■ *Listeria monocytogenes*:

- Umweltkeime, die im Wasser, im Boden und in der Luft weit verbreitet sind.
- Die Inkubationszeit beträgt einige Tage bis mehrere Wochen.
- Eine Listeriose kann sich durch grippeähnliche Symptome wie Fieber, Glieder- und Muskelschmerzen sowie unter Umständen auch durch Erbrechen und Durchfall bemerkbar machen. Schwangere, die an Listeriose erkranken, haben oft nur leichte, grippeähnliche Symptome, jedoch kann das ungeborene Kind schwer betroffen sein. In seltenen Fällen ist eine Blutvergiftung (Sepsis) möglich.

■ Noroviren:

- Viren, die u. a. durch rohe, kontaminierte Lebensmittel, wie z. B. Salate, sowie kontaminiertes Trinkwasser übertragen werden.
- Kurze Inkubationszeit von ca. 6 – 50 Stunden.
- Die Erkrankung beginnt zumeist plötzlich mit heftigem Durchfall, Übelkeit und schwallartigem Erbrechen.

**Folgende Krankheitserreger führen zu einer Lebensmittelvergiftung (Intoxikation):**

■ *Staphylococcus aureus*:

- Bakterien, die auf der Haut und Schleimhaut von Mensch und Tier vorkommen und hauptsächlich im Nasen-Rachen-Sekret und in eitrigen Wunden nachgewiesen werden.
- Die Inkubationszeit beträgt wenige Stunden (ca. 2 – 6 Stunden).
- Es treten abrupt Symptome wie Übelkeit, Erbrechen, krampfartige Bauchschmerzen und Durchfall auf.

■ *Bacillus cereus*:

- Diese Bakterien kommen im Erdboden, Wasser und in Lebensmitteln, besonders in Reis, vor.
- Die Inkubationszeit beträgt wenige Stunden, in der Regel 6 bis 24 Stunden.
- Symptome sind u. a. Durchfall, Erbrechen, Übelkeit.

**Wichtig:** Um eine Erkrankung auszulösen, muss eine Mindestinfektionsdosis erreicht werden.

**Weitere Informationen:**

- Schulungsmodule *Lebensmittelhygiene* und *Noroviren* unter [www.hygienewissen.de](http://www.hygienewissen.de).
- Krankheitserreger von A - Z mit wirksamen Desinfektionsmitteln unter [www.hygienewissen.de](http://www.hygienewissen.de).

# Neues von orochemie



## orochemie-Desinfektionsmittel, die für den Lebensmittelbereich ausgelobt sind:

- B 15 Wischdesinfektion\* – Hochwirksam gegen alle Viren
- B 20 Wischdesinfektion\* – Universell & kostensparend
- B 40 Schnelldesinfektion\* – Schnell wirksam & rückstandsfrei
- B 40 Desinfektionstücher\* – Schnell wirksam & rückstandsfrei
- B 40 Desinfektionstücher XL\* – Schnell wirksam & rückstandsfrei
- B 45 Schnelldesinfektion\* – Universell & für empfindliche Flächen
- B 45 Desinfektionstücher\* – Universell & für empfindliche Flächen
- B 45 Desinfektionstücher XL\* – Universell & für empfindliche Flächen
- B 60 Desinfektionstücher\* – Praktisch für kleinere Flächen



Weitere Informationen finden Sie unter [www.orochemie.de/produkte/flaechendesinfektion](http://www.orochemie.de/produkte/flaechendesinfektion).

\* Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen (Biozid-Reg-Nr.: B 15: N-21253/N-17630; B 20: N-21254/N-17626; B 40: N-21259/N-21261; B 40 Desinfektionstücher: N-74955; B 40 Desinfektionstücher XL: N-107619; B 45: N-50581/N-50582; B 45 Desinfektionstücher: N-74956; B 45 Desinfektionstücher XL: N-107797; B 60 Desinfektionstücher: N-53931/N-53932).

Siehe [www.orochemie.de](http://www.orochemie.de)



## Neuer Vertriebsleiter bei der orochemie

Wir freuen uns, Ihnen Nils Schwanke als neuen Vertriebsleiter vorstellen zu dürfen. Herr Schwanke ist seit dem 01.03.2023 bei der orochemie GmbH + Co. KG und hat die Leitung des gesamten Vertriebs für die orochemie GmbH + Co. KG übernommen. Gemeinsam mit Jürgen Lang ist er auch für den Vertrieb der WHR-Marke verantwortlich.



## Kennen Sie schon unsere neue Website?

Die orochemie-Website im neuen Design mit vielen neuen Features – besuchen Sie uns unter [www.orochemie.de](http://www.orochemie.de) und erkunden Sie unsere neue Website.



## orochemie-Messeteilnahme Frühjahr 2023

- ALTENPFLEGE, 25. – 27.04.2023, Nürnberg, Halle 7 Stand H72
- RETTmobil, 10. – 12.05.2023, Fulda, Halle D Stand 1006

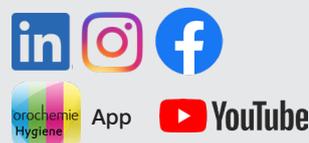
## Hygieneplan

Nutzen Sie diese Fachinformation zur Ergänzung Ihres Hygieneplans (u. a. Kap. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)) oder als Thema für Schulungen und Teamgesprächen.

## Sie haben Fragen? Kontakt unter:

Telefon: 07154 1308-46 oder -62  
Fax: 07154 1308-40 oder -42  
E-Mail: [info@orochemie.com](mailto:info@orochemie.com)

## orochemie-Neuigkeiten – jetzt auch unter



# orochemie

orochemie GmbH + Co. KG · Max-Planck-Straße 27 · D-70806 Kornwestheim  
E-Mail: [info@orochemie.com](mailto:info@orochemie.com) · [www.orochemie.de](http://www.orochemie.de) · [www.hygienewissen.de](http://www.hygienewissen.de) · [www.hygienesystem.de](http://www.hygienesystem.de)  
Amtsgericht Stuttgart HRA 201527 · Persönlich haftende Gesellschaft: Orochemie Verwaltungsgesellschaft m.b.H. · Amtsgericht Stuttgart HRB 200833 · Geschäftsführer: Martin Dürrstein, Stefan Pfanzelt, Christian Schorndorfer, Rüdiger Eppler, Christoph Weber