

Die häufigsten bakteriellen Lebensmittelvergifter

Erreger	Inkubationszeit ²	Krankheitsbild
Salmonellen	6 Stunden bis 3 Tage	Durchfall, Fieber, Bauchschmerzen, Kreislaufstörungen
Campylobacter jejuni	2 bis 5 Tage	Wässriger, manchmal blutiger Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber
Staphylococcus aureus	1 bis 6 Stunden	Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Durchfall, kein Fieber, Kreislaufbeschwerden
Clostridium perfringens	ca. 1 Tag	Übelkeit, Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber
E. coli (EHEC)	12 Stunden bis 3 Tage	kolikartige Bauchschmerzen, Durchfall oft blutig, kaum Fieber

² der Zeitraum zwischen der Aufnahme eines Krankheitserregers und dem Auftreten von Krankheitserscheinungen

Wo muß ich besonders aufpassen?

häufig betroffene Lebensmittel	Schutzmaßnahmen
rohes Fleisch, Hackfleischprodukte	Kühlung unter +7° C bzw. bei Hackfleischprodukten unter +4° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
Geflügel, Wild	Kühlung im Bereich von +4° bis +7° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
geschnittene Wurst	Kühlung unter +7° C
gebratenes Fleisch	Kühlung unter +7° C
frischer Fisch	Kühlung unter +2° C, gute Küchenhygiene, vollständiges Durcherhitzen
Eier	Kühlung unter +8° C, vollständiges Durcherhitzen
Mayonnaise und Salate	Kühlung unter +7° C
nicht durcherhitzte Desserts	Kühlung unter +7° C
Speiseeis	tiefgefrieren bis zum Verzehr
Konserven	Konserven mit aufgewölbten Deckeln nicht mehr verwenden (vernichten)