

Mikrobiologische Untersuchung von Personal-Stuhlproben gemäß Infektionsschutzgesetz - IfSG

Anweisung für Probennehmer

1. Einleitung

Laut dem Infektionsschutzgesetz erhalten Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben ein Beschäftigungsverbot, wenn sie an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind, wenn Sie an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, oder wenn sie die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden.
Zur Kontrolle sollte daher regelmäßig eine bakteriologische Stuhluntersuchung der Mitarbeiter erfolgen.

2. Mikrobiologische Untersuchungsparameter

Je nach Anforderung können wir die Mitarbeiterstuhlproben auf folgende bakterielle Krankheitserreger untersuchen: Salmonellen, Listerien, Campylobacter, Shigellen, Yersinien und EHEC-Verotoxin.

Salmonellen: Salmonellen können überall in der Umwelt vorkommen, bewohnen jedoch vor allem den Darm. Salmonellen sind Krankheitserreger, die zu schweren Magen-Darm-Erkrankungen aber auch zu Allgemeinerkrankungen führen können. In den meisten Fällen infizieren sich Betroffene über Lebensmittel tierischer Herkunft mit Salmonellen.

Listerien: Listerien sind Bakterien, die überall in der Umwelt (Boden, Wasser) aber auch im Darm von Tieren und Menschen vorkommen. In den meisten Fällen führt eine Infektion mit Listerien nur zu milden Symptomen, bei alten Menschen und Menschen mit geschwächtem Immunsystem können Listerien aber zu schweren Erkrankungen und bei Schwangeren auch zu einer Fehlgeburt führen.

Campylobacter: Campylobacter sind Bakterien, die praktisch überall vorkommen, wobei sie besonders im Darm von Tieren nachweisbar sind. Menschen stecken sich überwiegend durch verschmutzte Nahrungsmittel tierischen Ursprungs oder durch verschmutztes Trinkwasser mit Campylobacter an. Da schon eine geringe Bakterienmenge ausreicht, um beim Menschen eine Campylobacteriose auszulösen, ist die Ansteckungsgefahr bei Campylobacter-Infektionen sehr groß. Eine Infektion mit Campylobacter führt zu Durchfallerkrankungen mit Fieber und kann insbesondere bei immungeschwächten Personen auch zu schweren Erkrankungen mit Hirnhautentzündung und Gelenkentzündungen führen.

Shigellen: Shigellen sind Bakterien, die vor allem im Darm infizierter Menschen leben. Die Infektion mit Shigellen erfolgt entweder von Mensch zu Mensch oder durch infiziertes Wasser oder Nahrungsmittel. Shigellen führen nach einer Infektion zu schweren Durchfallerkrankungen mit Fieber.

Yersinien: Aus der Gattung Yersinia spielen vor allem Yersinia pseudotuberculosis und Yersinia enterocolitica eine große Rolle bei Lebensmittelinfektionen. Yersinia pseudotuberculosis ist in der Umwelt weit verbreitet, jedoch werden die allermeisten Yersiniosen durch Yersinia enterocolitica verursacht. Die Übertragung von Yersinia enterocolitica auf den Menschen erfolgt durch kontaminiertes Fleisch, Milch oder Wasser. Das Schwein gilt als Hauptreservoir von Yersinia enterocolitica und rohes oder unzureichend gegartes Schweinefleisch als Hauptquelle der Infektionen. Yersinia pseudotuberculosis und Yersinia enterocolitica verursachen Magen-Darm-Erkrankungen und sind heute nach Salmonellen und Campylobacter die dritthäufigsten Erreger von bakteriellen Darmerkrankungen (Enteritis) in Deutschland und Europa.

EHEC-Verotoxin (Enterohämorrhagische Escherichia coli): EHEC sind Darmbakterien, die vor allem in Wiederkäuern vorkommen. Eine Ansteckung kann über die Nahrung, insbesondere über rohes Fleisch oder Rohmilch, aber auch über fäkalienversautes Trink- und Badewasser erfolgen. Außerdem ist eine direkte Ansteckung von Mensch zu Mensch oder Tier zu Mensch möglich. Die EHEC-Bakterien bilden ein Toxin, das zu schweren Erkrankungen führen kann. Neben Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfällen können bei schweren Krankheitsverläufen auch Nierenschäden auftreten.

3. Probengefäße/ - materialien

Die für die Probenentnahme und den Versand nötigen Stuhlprobenröhrchen und Pakete können bei uns bestellt werden.

4. Allgemeine Probeentnahme und Versand

Von jedem Mitarbeiter wird eine Stuhlprobe mit Hilfe des im Stuhlrohrchen integrierten Löffels entnommen, in das Stuhlrohrchen verbracht und fest verschlossen. Das Stuhlrohrchen sollte mit einer ca. haselnussgroßen Probenmenge gefüllt werden, bitte nicht bis zur Oberkante füllen.

Die Röhrchen für die Stuhlproben sind mit einem Barcode und einer Nummer gekennzeichnet, denen im Lebensmittelbetrieb in einer Liste dann die Mitarbeiternamen zugeordnet werden.

Die Stuhlproben können ungekühlt mit der Post in unser Labor gesandt werden.

5. Untersuchungsmethoden

Aktuell eingesetzte Methoden sind der Akkreditierungsurkunde zu entnehmen.

6. Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung wird entsprechend der Vorgaben der DIN 17025 und den Empfehlungen der Fachgesellschaften durchgeführt.

7. Störfaktoren

Eine Kontamination der Proben bei der Entnahme oder eine zu lange Lagerung können Auswirkungen auf das Untersuchungsergebnis haben.

8. Auswertung und Beurteilung

Die aufgeführten bakteriellen Erreger dürfen in Stuhlproben von Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, nicht nachweisbar sein!

Bei einem Nachweis der Erreger im Stuhl besteht die Gefahr, dass Lebensmittel mit den Erregern verunreinigt werden. Wird einer der aufgeführten Erreger in einer Stuhlprobe nachgewiesen, wird der Befund bei Vorliegen einer Meldepflicht dem zuständigen Gesundheitsamt gemeldet und die betroffene Person erhält ein Beschäftigungsverbot, bis der Erreger nicht mehr im Stuhl nachweisbar ist.

Damit wir den Befund korrekt melden können, werden wir im Fall eines positiven Ergebnisses die Patientendaten (Name, Anschrift, Geburtsdatum) anfordern, die Sie uns dann per Fax mitteilen müssen.

Literaturverzeichnis, mitgeltende Unterlagen

1. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)