

Übersicht: Erreger von Magen-Darm Erkrankungen - Bakterien

(detaillierte Informationen zu den einzelnen Erregern siehe RKI Infektionskrankheiten A-Z)

Erreger	Inkubationszeit	Symptome	Behandlung	Übertragung
Enteritis Salmonellen	5-72 Stunden	Durchfall, Fieber, Bauchkrämpfe, Erbrechen, meist selbstlimitierende Infektion, selten extraintestinale Manifestation	symptomatisch	kontaminierte, nicht durcherhitzte tierische Lebensmittel, Mensch zu Mensch (Schmierinfektion)
Salmonella Typhi / Salmonella Paratyphi	1-3 Wochen	Grippeähnliche Symptome, sekundär auch Darmsymptome. Systemische Infektion mit Multiorganbefall, septisches Krankheitsbild mit hohem Fieber	Antibiotika	Mensch zu Mensch (Schmierinfektion), Wasser, fäkal kontaminierte Nahrung. Reiseassoziiert.
Campylobacter jejuni / coli	2-5 Tage	Wässriger Durchfall Bauchschmerzen, Fieber Komplikationen: Guillain-Barré Syndrom	symptomatisch	kontaminierte, nicht durcherhitzte tierische Lebensmittel (Geflügel & Schwein, Rohmilch), Mensch zu Mensch (Schmierinfektion)
Yersinia enterocolitica	1-10 Tage	Durchfall, oft schwere Bauchschmerzen, postinfektiös: rheumatische Gelenkbeschwerden	symptomatisch	nicht durcherhitzte tierische Lebensmittel (Schwein gilt als Hauptreservoir), Milchzeugnisse, Mensch zu Mensch (Schmierinfektion)
Shigella spp.	1-5 Tage	Durchfall (oft blutig), Bauchkrämpfe, Fieber	Infusionen und Antibiotika nach Resistogramm (z.B. Chinolone)	Mensch zu Mensch (Schmierinfektion), Lebensmittel und Wasser als Vehikel möglich (fäkal kontaminierte Milch, Gemüse, Obst)
EHEC (enterohämorrhagische Escherichia coli)	1-10 Tage	Durchfall (oft wässrig und/oder blutig), Bauchkrämpfe, Erbrechen selten, kein Fieber. Komplikation: HUS (hämolytisch-urämisches Syndrom) und TTP	Antibiotika-Therapie verschlechtert Krankheitsbild!	kontaminierte, nicht durcherhitzte tierische Lebensmittel (insbes. Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch), Rohmilch, Wasser, Mensch zu Mensch (Schmierinfektion), Reservoir Rinderbestände, dh Rindfleisch- und Milchprodukte)

EPEC (enteropathogene Escherichia coli)	12 h -6 Tage	Säuglings- und Kleinkindenteritis, schwerer Durchfall (>14 Tage), Erbrechen, Fieber, Bauchkrämpfe	Mensch zu Mensch (Schmierinfektion), selten Lebensmittel: (Fleischerzeugnisse, Wasser. Häufig reiseassoziiert
Vibrio cholerae	1-5 Tage	Durchfall (oft wässrig: „Reiswasserstühle“), Erbrechen	Mensch zu Mensch (Schmierinfektion), selten Lebensmittel und Trinkwasser, reiseassoziiert
Vibrio parahaemolyticus	4-30 Stunden	starke Magenkrämpfe, Durchfall, Fieber, Erbrechen	meist nicht durcherhitzte Fische und Schalentiere, kontaminiertes Trinkwasser, reiseassoziiert
Clostridium perfringens	12 - 24 h	Durchfall, starke Bauchkrämpfe, Erbrechen und Fieber eher selten	erhitzte Fleisch- und Geflügelfleischerzeugnisse, Suppen, Soßen. Toxinbildung im Dünndarm,
Clostridium botulinum	12-48 h (-6 d)	schwere neurologische Krankheitsbilder, Sehstörungen, Schluckbeschwerden, Atemlähmung, Herzstillstand	kontaminierte Lebensmittel: Konserven pH > 4,5, Fleisch- und Wurstdauerwaren mit anaeroben Bedingungen. Toxinbildung im Lebensmittel. Honig (Säuglingsbotulismus: Toxinbildung im Darm)
Bacillus cereus	1-5 h 8-16 h	emetisches Krankheitsbild: Erbrechen, später auch Durchfall; diarrhoeisches Krankheitsbild: Durchfall, starke Bauchkrämpfe	kohlenhydratreiche, meist gegarte Lebensmittel (Reis, Nudeln, Kartoffeln), Gemüse, Suppen, Soßen, Toxine
Staphylococcus aureus	2 - 4 h	Erbrechen, Kreislaufbeschwerden bis Schockzustand, Blutdruckabfall, Durchfall	meist gegarte, rekontaminierte Lebensmittel, (Milch- & Milchprodukte, Backwaren mit Cremefüllung uvm.), Toxinbildung im Lebensmittel (hitzestabiles Toxin)
Listeria monocytogenes	4 d- 1 Woche	Fieber, Meningitis, Früh- und Totgeburten, selten Durchfall	nicht durcherhitzte Lebensmittel, insbes. vakuumverpackte Lebensmittel (Wurst, Fisch), Weichkäse, Rohmilch
