

Checkliste Häufige Lebensmittelvergiftungen

Erkrankung bzw. Erreger	I: Inkubationszeit D: Dauer der Krankheit S: Symptome	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	I: 1-7 Std. D: 1-2 Tage S: Plötzliche Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Schweißausbruch, allg. Schwäche, meist kein Fieber	Fleisch- u. 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 Std. – 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- und 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