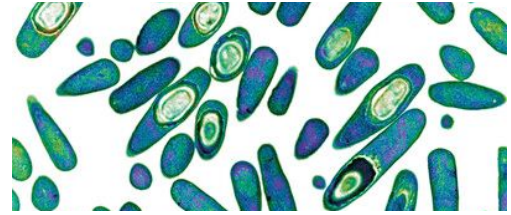


1 Was sind Clostridien ?

Der Begriff Clostridien (wiss.: Clostridium) ist eine Gattungsbezeichnung für stäbchenförmige, gram-positive, obligat anaerobe (unter Luftabschluss), Sporenbildende Bakterien (Fäulnisbakterien) aus der Familie der Clostridiaceae. Sie bilden hitze- und kältebeständige Sporen; Für den Menschen sehr gefährliche Giftstoffe.



Familie:

Zu den Clostridien gehören Clostridium botulinum und Clostridium perfringens. Beim Verzehr von mit Clostridium botulinum verseuchten Lebensmitteln können dessen Giftstoffe den Botulismus hervorrufen. Botulismus ist eine lebensgefährliche Lebensmittelvergiftung. Die Giftstoffe von Clostridium perfringens bewirken Fäulnis bei Lebensmitteln. Clostridium perfringens kann in geringen Mengen auch im menschlichen Darm vorkommen. Bei unzureichender Hygiene kann er auf Lebensmittel übertragen werden. Clostridium kann eine Lebensmittelvergiftung verursachen.

Wie steckt man sich damit an ?

Meistens steckt man sich von Mensch zu Mensch an, dies erfolgt dann über eine Schmierfunktion. Clostridien werden in kleinsten Spuren von Stuhlresten über Hände weitergereicht. Von der Hand gelangen die Erreger dann im Mund.

Wie erkenne ich das ich Clostridien habe ?

In der Regel äußert sich eine Clostridium difficile Infektion laut RKI (Robert-Koch-Institut) folgendermaßen: Wässriger Durchfall mit charakteristischem fauligem Geruch (mindestens drei Stuhlgänge pro Tag für zwei oder mehrere Tage) Manchmal Bauchschmerzen im unteren Bauchbereich. Manchmal Fieber.

Bei welcher Temperatur sterben Clostridien?

+72 °C für mindestens zwei Minuten oder bei einem gleich wirksamen Prozess

Wie lange bin ich mit Clostridien ansteckend?

Erkrankungen, die durch Clostridium difficile hervorgerufen werden, sind ansteckend. Die Keime werden von den Erkrankten über den Stuhl ausgeschieden. Deshalb ist während der Erkrankungsphase und bis zu 48 Stunden nach dem Abklingen der letzten Symptome die Einhaltung strikter Hygienemaßnahmen notwendig.

Wie vermehren sich Clostridien überhaupt ?

Clostridien sind in der Lage hitzeresistente Formen, sogenannte Sporen, zu bilden. Diese sind sehr hitzestabil und überstehen Erhitzungsschritte. Des Weiteren können sich diese Bakterien unter Sauerstoffausschluss (strikte Anaerobier) vermehren und einige Vertreter sehr gefährliche Toxine bilden

Welche Symptome habe ich wenn ich Clostridien habe ?

Die häufigsten Krankheitszeichen

Bei Erkrankte sind Darmentzündung äußert sich durch plötzlich einsetzende, wässrige Durchfälle, Übelkeit, Bauchschmerzen und Fieber. Die Durchfälle haben einen typischen fauligen Geruch und sind manchmal blutig