

Infektiöse Gastroenteritis durch **Shigellenruhr**

Erreger	Shigellen - Bakterien, verschiedene Untergruppen
Vorkommen	kommen auf der ganzen Welt vor; gehäuft aber in Tunesien, der Dominikanischen Republik, der Türkei, in Jugoslawien und vielen asiatischen Ländern eine Häufung im Spätsommer und Frühherbst ist auffällig
Übertragungswege	über kontaminierte Lebensmittel, besonders Milch und Molkereiprodukte, Wasser und Gegenstände; von Mensch zu Mensch durch Kontakt mit infektiösem Stuhl (kontaminierte Hände); nur wenige Erreger (10 bis 200) reichen aus, um eine Infektion auszulösen; Shigellen haben auch bei Kühlschranktemperatur eine lange Lebensdauer; Kleinkinder und Säuglinge sind besonders infektionsgefährdet; Reisedurchfallerkrankungen werden häufig durch Shigellen verursacht
Inkubationszeit	12-96 Stunden
Krankheitsbild	akute Magen-Darm-Entzündung (Gastroenteritis); Beginn meistens mit Bauchkrämpfen, schmerzhaftem Stuhldrang, Fieber und Durchfall; die Stühle sind anfangs wässrig, danach schleimig-blutig; 6-20 Stuhlentleerungen täglich, dadurch große Wasser- und Mineralverluste
Ansteckungsdauer	solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden; meistens 1-4 Wochen
Behandlung	der Ausgleich von Flüssigkeit und Mineralstoffen ist notwendig; eine antibiotische Behandlung verkürzt die Krankheitsdauer und vermindert die Erregerausscheidung
Hygiene	Die Übertragung der Shigellen-Bakterien kann durch eine konsequente Händehygiene verhindert werden. Bei Kontakt mit dem Stuhl eines Erkrankten sollen sich die Personen anschließend die Hände gründlich reinigen und desinfizieren. Während der Erkrankung sollen alle Gegenstände und Oberflächen, die mit Stuhl in Berührung gekommen sind desinfiziert werden. Leib- und Bettwäsche, Taschen- und Handtücher sind im Kochwaschgang, mindestens jedoch bei 60 °C zu waschen. Im Ausland sollte nur geschältes und gekochtes Obst und Gemüse gegessen und kein Leitungswasser getrunken werden.
