



## Listeriose

### Übersicht

Listerien kommen ubiquitär in der Umwelt vor und viele Lebensmittel sind kontaminiert (s. rückseitige Tabelle 1). Trotz häufiger Exposition des Menschen sind klinisch relevante Infektionen dennoch selten. 5% aller gesunden Menschen beherbergen den Erreger in ihrem Darm.

Vor allem die Spezies *Listeria monocytogenes* verursacht intrauterine und perinatale Infektionen des Neugeborenen sowie auch Infektionen bei abwehrgeschwächten und älteren Personen. In den letzten Jahren wurde eine deutliche Zunahme der Listeriose-Fälle vor allem im höheren Lebensalter beobachtet (2001: 217 Fälle, 2005 bereits 510 Fälle). Die Zahl Schwangerschaftsassoziierter Listeriosen blieb weitgehend konstant (30-40 gemeldeten Fälle/ Jahr).

### Erreger

Listerien sind grampositive Stäbchenbakterien, die sich intrazellulär vermehren. Dies ist ein Grund für das Versagen vieler Antibiotika in vivo und ermöglicht eine Übertragung auf das Ungeborene während der gesamten Schwangerschaft.

Sie sind anspruchslos und vermehren sich auch noch bei niedriger Temperatur und niedrigem pH-Wert. Längere Kühlschranklagerung führt bei kontaminierten Lebensmitteln zur Keimvermehrung. Erhitzen über 70°C tötet den Erreger ab.

Daraus ergeben sich allgemeine Empfehlungen zur Verhinderung einer Listeriose (s. rückseitige Tabelle 2).

### Klinik

Bei Gesunden wird die Infektion meist in der Frühphase überwunden. Abwehrgeschwächte Menschen jedoch können grippeähnliche Symptome, Durchfall, eine Meningitis, Enzephalitis oder Sepsis mit Milz- und Leberbeteiligung entwickeln. Die Letalität ist weiterhin relativ hoch.

Infektionen in der Schwangerschaft werden oft nicht bemerkt oder nur als grippaler Infekt wahrgenommen. Bei Infektion des Kindes kommt es zu Abort oder Frühgeburt mit Befall verschiedener Organe, wobei die Granulomatosis infantiseptica die schwerste Form darstellt.

### Labordiagnose

Nur der direkte Erregernachweis ist sinnvoll. Ein Antikörperrnachweis ist obsolet, da es viele falsch negative und auch falsch positive Ergebnisse gibt.

### Therapie

Therapie der Wahl ist die hochdosierte Gabe von Ampicillin, außerhalb der Schwangerschaft kombiniert mit Gentamicin.

### Meldepflicht

Seit 2001 ist nach § 7 des Infektionsschutzgesetzes der Nachweis von Listerien in primär sterilem Untersuchungsmaterial (Liquor und Blutkultur) und von Abstrichen Neugeborener meldepflichtig.

Prof. Dr. med. Lothar Röcker

Dr. med. Imme Maute

Dr. med. Hans-Ulrich Altenkirch

Ärzte für Laboratoriumsmedizin

Dr. med. Maryam Chahin

Ärztin für Laboratoriumsmedizin,

Mikrobiologie und Infektionsepidemiologie

Dagmar Emrich

Ärztin für Mikrobiologie und

Infektionsepidemiologie

und Kollegen

Mecklenburgische Straße 28  
14197 Berlin

Telefon 030.820 93-0

Fax 030.820 93-301

webmaster@labor28.de

www.labor28.de



DAC-ML-0146-02-10-02

### Für die Erregeranzucht

geeignetes humanes Material:

- Blutkultur
- Liquor
- Abstriche von Neugeborenen
- Mekonium
- Lochialsekret
- Plazenta

### Anmerkung:

Eine Diagnostik in der Schwangerschaft ist nur bei fieberhaftem Infekt mittels Untersuchung von Blutkulturen im Fieberschub sinnvoll. Eine Untersuchung von Vaginalsekret oder Stuhl nach Genuss vermeintlich kontaminierter Lebensmittel ohne nachfolgende Erkrankung führt allein schon wegen der hohen Keimträgerrate selten zu interpretierbaren Ergebnissen.

### **A) Lebensmittel, die Listerien enthalten können**

- Rohe Milch und Produkte daraus
- Weichkäse (Brie, Camembert, Roquefort, Romadur, Münster, Feta)
- Rohes Fleisch, speziell Huhn
- Würste (Salami, Teewurst)
- Sandwich
- Salate
- Muscheln, Lachs, Räucherfisch
- Alle Speisen, die nicht kürzlich erhitzt worden sind

### **B) Lebensmittel, die in der Regel frei von Listerien sind**

- Alle Speisen, die unmittelbar nach dem Erhitzen sind
- Pasteurisierte Milch und Produkte davon (industrieller Joghurt)
- Hartkäse
- Schokolade, Kekse, Marmelade
- Rohe Karotten
- Rohe Tomaten
- Rohe Äpfel

Tab. 1: Zum potenziellen Vorkommen von Listerien in Lebensmitteln

### **Allgemeine Empfehlung:**

- Fleisch ausreichend erhitzen
- Gemüse sorgfältig waschen
- Rohes Fleisch getrennt von Gemüse, gekochten Speisen und Fertigspeisen lagern
- Möglichst rohe Milch und aus roher Milch zubereitete Lebensmittel meiden
- Hände, Messer und Flächen nach Kontakt mit rohem Fleisch gut waschen

### **Empfehlung für Personen mit erhöhtem Risiko, wie Schwangere, Ältere, Schwerkranke:**

- Weichkäse sollte grundsätzlich vermieden werden
- Fertiggerichte sollten ggf. kurz vor dem Verzehr noch einmal erhitzt werden

Tab. 2: Präventive Maßnahmen, um das Listeriose-Risiko zu reduzieren