

Listeriose

Übersicht

Listerien kommen ubiquitär in der Umwelt vor und viele Lebensmittel sind kontaminiert (siehe rückseitige Tabelle 1). Die Listeriose ist überwiegend eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit. 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. Dem Robert Koch-Institut wurden von 2001-2012 3.855 Fälle gemeldet (Minimum 217 in 2001, Maximum 513 in 2006). Die durchschnittlich jährliche Inzidenz beträgt 0,4/100.000. Etwa $\frac{2}{3}$ (67 %) entfallen auf Patienten > 60 Jahre (Inzidenz hier 1,1). Seit 2001 hat die Inzidenz in dieser Altersgruppe zugenommen. Bei Neugeborenen liegt die Inzidenz bei 3,7/100.000.

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 Külschranklagerung führt bei kontaminierten Lebensmitteln zur Keimvermehrung. Erhitzen über 70°C tötet den Erreger ab. Daraus ergeben sich allgemeine Empfehlungen zur Verhinderung einer Listeriose (siehe 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 (Kultur oder PCR). Ein Antikörpernachweis ist obsolet, da es viele falsch negative und auch falsch positive Ergebnisse gibt.

Therapie

Therapie der Wahl ist die hochdosierte Gabe von Ampicillin oder Amoxicillin, 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.

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.

Tabellen modifiziert nach RKI Epidemiologisches Bulletin 49/2006

A) Lebensmittel, die Listerien enthalten können

- Rohe Milch und Produkte daraus
- Weichkäse (Brie, Camembert, Roquefort, Romadur, Münster, Feta)
- Rohes Fleisch, speziell Huhn und Hackepeter
- Würste (Salami, Teewurst)
- Sandwich
- Salate
- vorgeschnittene, verpackte Blattsalate
- 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
- Blattsalate selbst frisch zubereiten

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

Literatur: Epidemiologisches Bulletin Nr. 49/2006 und 34/2010

LaborInfo 153.2, Stand: 03/2014



LABOR 28
BERLIN

