

Magen-Darminfekte nicht immerharmlos

f -- Helms M, Vastrup P, Gerner-Smidt P et al. Short and long term mortality associated with foodborne bacterial gastrointestinal infections: registry based study. BMJ 2003 (15. Februar); 326: 357-60

[\[LINK\]](#)

zen Welt einkaufen. Infekte durch Nahrungsmittel sind ein wachsendes Problem. Es wird noch verschärft durch die Zunahme von Resistenzproblemen durch Antibiotikaphylaxe in der Tierzucht. Mit dieser Fall-Kontroll-Studie müssen wir unsere Wahrnehmung der limitierten Bedeutung von Nahrungsmittelinfektionen korrigieren.

Pietro Vernazza

Studienziele

Bakterielle Infektionen durch Nahrungsmittel sind häufig, es gibt aber praktische keine Daten darüber, welchen Einfluss diese Erkrankungen auf die Mortalität der Erkrankten haben. In dieser Arbeit wurde die Mortalität nach gastrointestinalen Infektionen bei primär Gesunden und bei Personen mit vorbestehenden Erkrankungen untersucht.

Methoden

Als Datengrundlage dienten das nationale Register enteraler Infektionen sowie die nationalen Zivilstands-, Patienten- und Krebsregister Dänemarks. Als Fälle wurden alle Personen mit positiven Stuhlkulturen auf Salmonellen, Campylobacter, Yersinia enterocolitica oder Shigellen im Zeitraum von 1991 bis 1999 in die Analyse einbezogen. Für jeden Fall wurden 10 in Alter, Geschlecht und Wohnort passende Personen als Kontrollen aus der Gesamtbevölkerung ausgesucht. Primärer Endpunkt war die Mortalität während eines Jahres.

Ergebnisse

Verfügbar waren die Daten von 48'857 Personen mit einer positiven Stuhlkultur (55% Salmonellen, 33% Campylobacter, 8% Yersinien und 3% Shigellen). Grunderkrankungen wie AIDS, metastasierendes Karzinom, Leberleiden und Lymphome/Leukämie waren häufiger als in der Kontrollgruppe. Die Einjahres-Mortalität in der Fallgruppe betrug 2,2%, in der Kontrollgruppe 0,7%. Auch nach Korrektur mit vorbestehenden Erkrankungen blieb der Unterschied statistisch signifikant (korrigierte relative Mortalität 2,56; 95 % CI 2,38-2,76). Die Mortalität war am stärksten erhöht in den ersten 30 Tagen, am höchsten nach Salmonellen- und Shigellen- Infektionen (relative Mortalität von 13 und 22). Für Salmonellen- und Campylobacter-Infekte konnte auch nach einem halben Jahr später noch eine leichte Übersterblichkeit nachgewiesen werden.

Schlussfolgerungen

Bakterielle Infektionen durch Nahrungsmittel führen zu einer erhöhten Mortalität. Eine erhöhte Mortalität kann bis über ein halbes Jahr nach der Infektion nachgewiesen werden.

Infektionen durch Nahrungsmittel sind vor allem lästig. Doch wir nehmen diese Infekte im Allgemeinen als akute Ereignisse von limitierter Tragweite auf. An dieser Arbeit ist vor allem die Idee interessant. Die Studienverantwortlichen nehmen den Langzeiteffekt von Lebensmittelvergiftungen – etwas das bislang nicht beachtet wurde – genauer unter die Lupe. Wir können heute praktisch zu jeder Jahreszeit Nahrungsmittel aus der gan-