

Salmonellose-Welle in Berlin: Sind unsere Lebensmittel sicher?

In Berlin gab es 525 Salmonellose-Fälle, insbesondere in Tempelhof-Schöneberg. Ursachen und Trends werden analysiert.

Berlin, Deutschland - In Berlin häuft sich die alarmierende Zahl von Salmonellose-Fällen: 525 Erkrankungen wurden bereits in diesem Jahr registriert – ein deutlicher Anstieg im Vergleich zu den vergangenen Jahren, als im Median 418 Fälle gemeldet wurden. Diese Woche allein sind sechs neue Infektionen bekannt geworden, darunter Männer und Frauen im Alter zwischen 25 und 75 Jahren. Drei der Betroffenen mussten ins Krankenhaus, wobei einige möglicherweise aus dem Ausland infiziert wurden.

Die meisten Fälle traten in Tempelhof-Schöneberg auf, gefolgt von Mitte und Neukölln. Das Landesamt für Gesundheit und Soziales (Lageso) berichtet von einem Rückgang in der wöchentlichen und generellen Zahl neuer Erkrankungen, dennoch bleibt die Situation besorgniserregend. Salmonellen sind weitverbreitet und können schwere Durchfallbeschwerden verursachen, meist durch unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln. Experten raten, Lebensmittel gründlich zu kochen, um die Bakterien abzutöten. Mehr Informationen dazu finden sich in einem aktuellen Bericht [auf www.berliner-zeitung.de](http://www.berliner-zeitung.de).

Details

Ort	Berlin, Deutschland
------------	---------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de