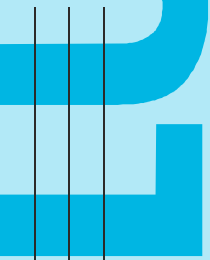


LUZERN



Legionellose

Legionärskrankheit

Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz

lebensmittelkontrolle.lu.ch

▶ Die Legionellose ...

auch als Legionärskrankheit bezeichnet, ist eine schwere Lungenentzündung. Sie wird durch Bakterien der Gattung Legionella ausgelöst.

▶ Die Erreger ...

kommen natürlicherweise in fast allen wässrigen und feuchten Umgebungen vor.

▶ Sie vermehren sich ...

besonders gut in Wassersystemen, in denen das Wasser nicht konstant erneuert wird und sich die Temperatur zwischen 25°C und 45°C bewegt. Sie werden meist in Wasserleitungen, Wasserhähnen, Duschköpfen, Whirlpools, Lüftungstechnischen Anlagen oder Zierbrunnen gefunden.

▶ Die Ansteckung ...

erfolgt beim Einatmen von zerstäubten Wassertröpfchen, die Legionellen enthalten. In der Schweiz werden jährlich rund 550 Fälle gemeldet. 10% der Erkrankungen verlaufen tödlich. Ältere Personen, Personen mit geschwächter Immunabwehr und Raucher sind besonders anfällig.

▶ Die Vorbeugung ...

mittels Präventivmassnahmen kann eine Legionellenvermehrung verhindert werden: Die Temperatur des Heisswassers soll am Boilerausgang mindestens 60°C und im Leitungssystem 55°C betragen. Die Temperatur des Kaltwassers soll unter 20°C liegen.

▶ Für öffentliche Anlagen ...

in beispielsweise Pflegeeinrichtungen, Hotels oder Bädern, gelten besondere rechtliche Pflichten für die Betreiber.



Gesundheits- und Sozialdepartement
**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20
6002 Luzern
041 248 84 03
lebensmittelkontrolle@lu.ch

Weitere Infos

