

Die wichtigste durch Lebensmittel übertragene Krankheiten

Krankheit	Inkubationszeit	Symptome	Beteiligte Lebensmittel	Proben
Anisakiasis <i>Anisakis</i> spp.	Mehrere Stunden; Darmbeschwerden nach mehreren Tagen oder Wochen	Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen, manchmal Magengeschwüre mit Blutbrechen (Hämatemesis)	Rohe Fischgerichte (z. B. Sushi, Sashimi, Hering), Riffisch, Hering, Kabeljau, Tintenfisch	Fäkalien
Vergiftungen durch Makrele Intoxikation durch Histamin	Einige Minuten bis 1 Stunde.	Symptome einer allergischen Reaktion: Schwellungen und Rötungen im Gesicht, Juckreiz. Auch Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit, Erbrechen, Brennen im Hals, Magenschmerzen.	Makrelenfische wie Thunfisch, Makrele, Sardinen usw., in denen Histamin gebildet wurde	//
Biotoxin-Vergiftung Toxine, die von toxischen Algen produziert werden und durch den Verzehr von Weichtieren oder Fischen, die sie anreichern, auf den Menschen übertragen werden	Von wenigen Minuten bis zu mehreren Stunden.	Die klinischen Erscheinungsformen reichen von gastrointestinalen Störungen, Schwindel, sensorische und motorische Defizite.	Zweischalige Weichtiere (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Austern); große Fische, z. B. Barrakudas, in tropischen Ländern, können zur Aufnahme eines Giftes führen (Ciguatoxin, aus giftigem Plankton).	//
Anoxisches Syndrom mit Methämoglobinämie Intoxikation durch Nitrate.	Von wenigen Minuten bis zu 6 Stunden	Schwere Vergiftung mit erhöhter Methämoglobinämie bei blassen und/oder zyanotischen Patienten mit rasch einsetzenden Symptomen, die nicht auf Vorerkrankungen zurückzuführen sind; es können auch gastrointestinale Störungen und Bewusstseinsstörungen (z. B. Synkope) auftreten	Frisches Fleisch, bei dem Nitrite oder Nitrate zur Konservierung verwendet werden. Frischer Fisch (bei welchem diese Konservierungsart nicht erlaubt ist). Die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) angegebene toxische Dosis von Nitriten liegt bei 0,4-200 mg/Kg Körpergewicht, während die tödliche Dosis auf 33-250 mg/Kg Körpergewicht geschätzt wird.	Serologische Untersuchungen

Krankheit	Inkubationszeit	Symptome	Beteiligte Lebensmittel	Proben
Gastroenteritis durch <i>Bacillus cereus</i> a) Durchfall-Syndrom (thermolabiles Toxin) b) Emetisches Syndrom (thermostabiles Toxin) Im Boden vorhandene Mikroorganismen	a) Durchfall-Syndrom: 8-16 Stunden. b) Emetisches Syndrom: 1-5 Stunden	a) Diarrhöisches Syndrom: Diarrhöe, Übelkeit und Bauchschmerzen. b) Emetisches Syndrom: Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und manchmal Durchfall.	Gekochter oder gebratener Reis, Gewürze, getrocknete Lebensmittel, Milch, Molkereiprodukte, Gerichte auf der Basis von Hülsenfrüchten und Soßen, Gemüsesuppen	Fäkalien
Botulismus <i>Clostridium botulinum.</i>	12-36 Stunden (im Abstand von einigen Stunden bis zu 8 Tagen). Gastrointestinale Symptome können den neurologischen Symptomen vorausgehen	Erbrechen, Bauchschmerzen, Verstopfung, Muskelschwäche, Mundtrockenheit, Schluck- und Sprechstörungen, Sehstörungen (trübes Sehen, Diplopie, erweiterte Pupillen, Unempfindlichkeit gegenüber Licht), Lähmungen von Hirnnerven und motorischen Nerven, Atem- oder Herzversagen	Schwach saure, selbst zubereitete Obst- und Gemüsekonserven, Wurstwaren, eingelegte oder vakuumverpackte Lebensmittel, seltener Fleisch- oder Fischkonserven. Selten industriell hergestellte Lebensmittelkonserven industriell hergestellt. Durch Honig kann Säulingsbotulismus übertragen werden.	Fäkalien, Mageninhalt, Serum
Campylobacteriose <i>Campylobacter jejuni, Campylobacter coli.</i> Aus der Darmflora von Säugetieren, Hühnern und Wildvögeln	In der Regel 2-5 Tage (zwischen 1 und 11 Tagen).	Fieber, starke Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen und Durchfall, der von leicht bis stark wässrig und manchmal blut- oder schleimhaltig sein kann. In der Regel ist die Infektion selbstlimitierend und klingt innerhalb weniger Tage ab. Es besteht jedoch die Möglichkeit, dass Campylobacter Infektionen außerhalb des Darms oder Komplikationen nach einer Infektion (z. B. reaktive Arthritis, neurologische Probleme) verursacht. reaktive Arthritis, neurologische Probleme)	Die wichtigsten Quellen sind Rohmilch und rohes oder nicht ausreichend gegartes Geflügel (Hühner und Puten). Andere Quellen sind Rind- und Schweinefleisch, rohe Meeresfrüchte und Wasser. Das Vorhandensein von Campylobacter führt nicht zu organoleptischen Veränderungen in Lebensmitteln.	Fäkalien, Rektalabstriche, Blut

Krankheit	Inkubationszeit	Symptome	Beteiligte Lebensmittel	Proben
Enteritis durch <i>Clostridium perfringens</i> . Das Toxin wird im Darm während der Sporenbildung gebildet, der Mikroorganismus ist in den Fäkalien von Menschen und anderen Tieren sowie im Boden vorhanden.	8-24 Stunden.	Bauchschmerzen, Durchfall, selten Erbrechen und Fieber.	Rindfleisch und Geflügel, gekocht und zu lange bei Raumtemperatur belassen oder nicht ordnungsgemäß gekühlt; Soßen oder Brühen aus gekochtem Rindfleisch, Truthahn oder Huhn, Fleischpasteten.	Fäkalien
Cholera <i>Vibrio cholerae</i> O1 und O139. Vorhandensein in infizierten menschlichen Fäkalien (Kranke und Träger)	1-3 Tage	Starker wässriger Durchfall, was innerhalb von Stunden zu schwerer Dehydrierung, Kollaps und Tod führen kann, wenn die verlorenen Flüssigkeiten und Salze nicht wiederhergestellt werden; Bauchschmerzen und Erbrechen.	Rohe oder unzureichend gekochte Fischprodukte, Gemüse, gekochter Reis und Eis; Verunreinigung von Gemüse durch Abwasser oder Abwässer, die zur Bewässerung benutzt werden; Übertragung von Mensch zu Mensch über den fäkal-oralen Weg	Fäkalien
Infection durch <i>Escherichia coli</i> Shiga-Toxin-Produzent (STEC), häufigster Stamm <i>Escherichia coli</i> O157 Verocytotoxin-produzierende <i>E. coli</i> (VTEC) aus infizierten menschlichen Fäkalien und Fäkalien von anderen Tieren	2-8 Tage, Median von 4 Tagen.	Bauchkrämpfe und wässriger Durchfall, der in einen hämatischen Durchfall übergehen kann (hämorrhagische Kolitis). Fieber und Erbrechen, Kopfschmerzen und Muskelschmerzen können ebenfalls auftreten; das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) betrifft hauptsächlich Kinder	Rohe oder teilweise gekochte Hackfleischprodukte und Rohmilch von infizierten Tieren; kontaminiertes Gemüse, Wasser	Fäkalien, Rektalabstriche
Listeriose <i>Listeria monocytogenes</i> . Ubiquitär, in der Umwelt und in den Fäkalien von Menschen und Tieren ohne erkennbare Symptome vorhanden, vermehrt sich bei Temperaturen von +0° bis +45° C, toleriert salzige Umgebungen.	von einigen Stunden von der Einnahme (Durchfallform) bis zu mehreren Wochen (bis zu 90 Tagen)	Akute gastrointestinale Form (selbstlimitierend bei Gesunden), systemische oder invasive Formen (immungeschwächte oder chronisch kranke Patienten sind am meisten gefährdet); grippeähnliche Form bei Schwangeren, Risiko von Fehlgeburten, Frühgeburten oder Tod des Fötus.	Verarbeitete konservierte und gekühlte verzehrfertige Lebensmittel, Rohmilch, Weichkäse, frisches und gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fischprodukte, rohes Gemüse. Es wurde nachgewiesen, dass alle frische Lebensmittel tierischen oder pflanzlichen Ursprungs können mit unterschiedlichen Konzentrationen von <i>L. monocytogenes</i> kontaminiert sein können.	Blut

Krankheit	Inkubationszeit	Symptome	Beteiligte Lebensmittel	Proben
Intoxikation durch <i>Stafilococcus aureus</i> <i>Exo-Enterotoxine A, B, C, D, E, F.</i> Staphylokokken aus infizierten menschlichen und tierischen Nasen, Haut und Wunden sowie aus Eutern von Rindern. Bei den Toxinen handelt es sich um eine heterogene Gruppe thermostabiler globulärer Proteine (bis zu 30 Minuten bei 121 °C), die in Wasser und Salzlösungen löslich, in einem pH-Bereich zwischen 3 und 9 stabil und resistent gegen proteolytische Enzyme und Bestrahlung sind.	1-8 Stunden	Übelkeit, Erbrechen oder Würgen, Bauchschmerzen, Durchfall, Erschöpfung	Schinken, Geflügel, Backwaren mit Sahne und Rahm, Käse, Milch, Milchpulver und Milchnebenerzeugnisse, im allgemeinen fettreiche Lebensmittel, Hackfleisch, Lebensmittelmischungen.	<u>Kranke Personen:</u> Erbrochenes, Fäkalien, rektale Abstriche. <u>Überträger:</u> Nasenabstriche (werden nicht mehr abgenommen), Abstriche von infizierten Wunden, rektale Abstriche
Salmonellose <i>S. paratyphi</i> Verschiedene Serotypen aus Tierfäkalien. Salmonellen haben den Darmtrakt von Menschen und Tieren als Lebensraum und ihre Ausbreitung in der Umwelt erfolgt durch Verunreinigung mit Fäkalien.	6-72 Stunden, im Durchschnitt 18-36 Stunden nach Aufnahme kontaminierter Lebensmittel und kann 4-7 Tage andauern	Bauchschmerzen, Durchfall, Schüttelfrost, Fieber, Übelkeit, Erbrechen, Unwohlsein	Geflügel, Fleisch und dessen Erzeugnisse, rohe Eiprodukte, seltener Rohmilch und Milchprodukte kontaminierte Lebensmittel. Seine Verbreitung in der Umwelt ist auf die Verunreinigung durch Fäkalien zurückzuführen. Mögliche Ansteckung durch Haustiere: Küken, Entenküken und Schildkröten.	Fäkalien, Rektalabstriche
Shigellose <i>Shigella flexneri, S. dysenteriae, S. sonnei e S. boydii</i> Shigella hat als Lebensraum den Darmtrakt von Menschen und Tieren	24-72 Stunden	Bauchschmerzen, Durchfall, schleimiger und blutiger Stuhl, Fieber. In den meisten Fällen ist eine Genesung ohne Krankenhausaufenthalt möglich.	Kontaminierte Lebensmittel, oft Salate, Wasser.	Fäkalien, Rektalabstriche
Yersiniose <i>Yersinia enterocolitica, Y. pseudotuberculosis</i> Vorhanden in tierischen Fäkalien (Schweine, Hunde, Katzen, Vögel, Frösche), im Boden und im Oberflächenwasser. Kann bei Kühlttemperaturen leicht wachsen, kann dem Einfrieren widerstehen	1-11 Tage	Starke Bauchschmerzen, Durchfall, Fieber, Kopfschmerzen, Unwohlsein, kann eine Blinddarmentzündung vortäuschen	Vakuumverpacktes Fleisch, hartgekochte Eier, gekühlter Fisch, Rohmilch, Austern und rohe Garnelen; hält sich länger in gekochten Lebensmitteln, da die Nährstoffe besser verfügbar sind	Fäkalien, Blut

Krankheit	Inkubationszeit	Symptome	Beteiligte Lebensmittel	Proben
Gastroenteritis durch <i>Norovirus</i> Hochgradig infektiös, es werden nur 10 Viruspartikel benötigt, um eine Infektion zu verursachen. Mensch-zu-Mensch-Übertragung, fäkal-oraler Weg, Aerosole, kontaminierte Oberflächen	12-48 Stunden, sogar nur 6-7 Stunden	Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Durchfall, Fieber, Schüttelfrost, Unwohlsein, Kopfschmerzen.	Rohe Meeresfrüchte, Salate, Beeren, Wasser, Sprossen, Kräuter, Gewürze	Fäkalien
Gastroenteritis durch <i>Vibrio parahaemolyticus</i>.	Von 9-25 Stunden bis zu 3 Tage.	Reichlich wässriger Durchfall, Bauchschmerzen, Erbrechen und Fieber.	Roher oder teilweise gekochter Fisch und Fischerzeugnisse oder gekocht und anfällig für Kreuzkontaminationen	Fäkalien
Trichinosis <i>Trichinella spiralis</i> . Zoonose	Anfangsphase: mehrere Tage. Systemische Symptome: 8-21 Tage.	Asymptomatische, fulminante und tödliche Formen der Krankheit, abhängig von der Anzahl der aufgenommenen Larven. Anfangsphase: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Fieber. Phase der Ausbreitung des Parasiten auf das Gewebe: rheumatische Erscheinungen, Muskelgeschwüre und Ödeme der Oberlider, manchmal gefolgt von subkonjunktivalen, sublingualen und retinalen Blutungen, Schmerzen und Photophobie. Durst, starkes Schwitzen, Schüttelfrost, Schwäche und Erschöpfung können kurz nach den Augensymptomen auftreten.	Schweinefleisch, Pferd, Wildschwein, Wild, das roh oder nicht durchgegart gegessen wird.	Serologische Untersuchungen
Infection durch <i>Giardia lamblia</i> Zoonose (häufig ein Parasit von Hunden und Katzen); hochgradig infektiös (10 Zysten verursachen Krankheit); Übertragung über den Kot, seltener von Mensch zu Mensch	12-19 Tage	Bauchschmerzen, Durchfall, Gewichtsverlust, Dehydrierung; kann in 30-50 % der Fälle chronisch werden mit wiederkehrendem Durchfall; bleibt oft klinisch stumm; parasitiert häufig bei Haustieren (Hunde, Katzen)	Oberflächenwasser, nicht trinkbares Wasser, mit nicht trinkbarem Wasser gewaschenes Gemüse	Fäkalien
Infection durch <i>Epatitis A Virus</i> Übertragung über den fäkal-oralen Weg und durch Kontakt von Mensch zu Mensch	15-50 Tage	Fieber, Unwohlsein, Übelkeit, Bauchschmerzen, Gelbsucht	Verunreinigtes Wasser, rohe oder ungenügend gekochte Lebensmittel	Serologische Untersuchungen

Mikrobiologische Gefahr	Rinder	Ziege und Schaf	Pferd und Esel	Kamel
Bacillus cereus	Ja	nein	Ja	nein
Brucella abortus	Ja	nein	Ja	nein
Brucella melitensis	nein	Ja	nein	Ja
Campylobacter spp. (termofili)	Ja	Ja	Ja	nein
Corynebacterium spp.	Ja	nein	nein	nein
Listeria monocytogenes	Ja	Ja	Ja	nein
Mycobacterium bovis	Ja	nein	Ja	nein
Salmonella spp.	Ja	Ja	Ja	nein
Staphylococcus aureus	Ja	Ja	Ja	nein
Streptococcus equi subsp. zooepidemicus	Ja	nein	Ja	nein
E. coli Shiga-Toxin-Produzent (STEC)	Ja	Ja	Ja	nein
Yersinia enterocolitica	Ja	nein	Ja	nein
Yersinia pseudotuberculosis	Ja	Ja	Ja	nein
Cryptosporidium parvum	Ja	nein	nein	nein
Toxoplasma gondii	Ja	Ja	Ja	Ja
FSME-Virus	Ja	Ja	nein	nein

Vergiftungen durch Pilze	Inkubationszeit	Symptome	Häufige Giftpilze
A) Syndrome mit kurzer Latenzzeit: von einigen Minuten bis 4-5 Stunden	A1) Gastrointestinales Syndrom: von 15 Minuten bis zu 4 Stunden.	Unwohlsein, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkoliken.	Obligat toxische Pilze wie <i>Tricholoma pardinum</i> , <i>Entoloma sinuatum</i> und <i>Omphalotus olearius</i> . Zahlreiche Pilze aus fast allen Pilzgruppen.
	A2) Muscarin-Syndrom: von einigen Minuten bis 2 Stunden.	Cholinerge Symptome: Schwitzen, nasale Hypersekretion, Tränenfluss, Sialorrhoe, Erbrechen, Durchfall, Miosis, Sehstörungen, asthmatische Symptome, Bradykardie, Gefäßerweiterung mit arterieller Hypotonie. Spezifische Therapie: Atropin.	Viele <i>Inocybe</i> spp., kleinere meist weiße <i>Clitocybe</i> spp., <i>Mycena pura</i> , <i>Mycena rosea</i> und <i>Mycena peliantina</i>
	A3) Pantherin-Syndrom: von einigen Minuten bis zu 3 Stunden.	Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, wässriger Durchfall, Rauschzustände (wie nach dem Genuss alkoholischer Getränke).	<i>Amanita pantherina</i> , <i>Amanita muscaria</i> , <i>Amanita regalis</i> , <i>Amanita gemmata</i> (= <i>A. junquillea</i>).
	A4) Psilocybin-Syndrom: ab 15 Minuten bis 2 Stunden.	Im Wesentlichen psychische Symptome (Freude, Angst, Depression, Aggression, Desorientierung, Halluzinationen usw.) mit entsprechenden körperlichen Symptomen (Kopfschmerzen, Schwindel, Bradykardie, Hypotonie, Kribbeln). Es kann sich um eine freiwillige Intoxikation handeln.	Arten aus den Gattungen: <i>Psilocybe</i> , <i>Panaeolus</i> , <i>Inocybe</i> , <i>Gymnopilus</i> , <i>Pluteus</i> , <i>Stropharia</i> , <i>Conocybe</i> , <i>Mycena</i> .
	A5) Coprinus-Syndrom: Innerhalb von Minuten nach Alkoholgenuss	Hitzewallungen und Rötung von Gesicht, Hals und Brust, Kopfschmerzen, Atemnot, Tachykardie, Herzrhythmusstörungen, arterielle Hypotonie, Angstzustände, Schweißausbrüche, Herz-Kreislauf-Kollaps.	<i>Coprinopsis</i> (= <i>Coprinus</i>) <i>atramentaria</i> und weitere Tintlinge.
	A6) Paxillus Syndrom: Stunden nach dem Verzehr der Pilze bei einer Person, die bereits in der Vergangenheit mit denselben Pilzen sensibilisiert wurde (Bildung von Antikörpern gegen ein unbekanntes Antigen, die nur bei Personen auftritt, die "empfindlich" auf dieses Antigen reagieren). <i>Paxillus involutus</i> (früher als gut essbar angesehen)	Die Symptome hängen unmittelbar von der massiven Hämolyse durch Ablagerung von Antigen-Antikörper-Komplexen auf den roten Blutkörperchen ab: Erbrechen, Durchfall, Bauchkoliken, Gelbsucht, Hämoglobinurie, Oligurie, Anurie, Herz-Kreislauf-Kollaps, akutes Nierenversagen, Schock.	<i>Paxillus involutus</i> s.l., <i>Suillus luteus</i>

Vergiftungen durch Pilze	Inkubationszeit	Symptome	Häufige Giftpilze
B) Syndrome mit lange Latenzzeit: (4) 6 bis 24 Stunden (oder mehrere Tage) (in der Regel schwer, mit Ausnahme des norleukinischen Syndroms).	B1) Phalloides-Syndrom: - erste Phase von (6) 8 bis 12 (24) Stunden; - zweite Phase 36 bis 60 Stunden (6 Tage). Vorsicht vor Remission nach der ersten Phase, kann es zu einer Verlangsamung der Untersuchungen kommen, wenn die Inkubationszeit länger als 6 Stunden ist, suchen Sie nach dem Toxin	Vi è una prima fase gastrointestinale ("coleriforme") di 12-24 ore (2-4 giorni) con vomito incoercibile, dolori e coliche addominali, diarrea grave con sangue cui segue, dopo un periodo di latenza di 12-24 ore, la seconda fase epatica , determinata dalla necrosi delle cellule epatiche con oliguria, anuria, emorragie gengivali ed enteriche, coma epatico. Terapia: diuresi forzata con somministrazione di grandi quantità di liquidi e diuretici, per eliminare l'amanitina con le urine.	<i>Amanita phalloides, Amanita verna, Amanita virosa, Amanita bisporigera</i> (Nordamerica), <i>Amanita ocreata</i> (Nordamerica), <i>Conocybe filaris</i> e molte specie dei generi <i>Lepiota</i> e <i>Galerina</i> .
	B2) Orellanus-Syndrom: - erste Phase 4 bis 9 Stunden (selten 2 oder mehr Tage); - zweite Phase 9 bis 10 Tage. Vorsicht vor den sehr langen Remission nach der ersten Phase, es kann zu einer Verlangsamung der Untersuchungen oder sogar zum Verlust der anamnestischen Erinnerung der Pilzeinnahme führen	Vi è una prima fase gastrointestinale con nausea, stanchezza, sete, vomito, dolori addominali ed epigastrici, diarrea, cefalea, oliguria, epatopatia modesta (aumento SGOT e SGPT), di breve durata, cui segue, dopo un periodo di latenza di 8-10 giorni, la seconda fase di insufficienza renale acuta , con nausea, vomito, disturbi muscolari, convulsioni, oliguria, anuria. Terapia: plasma exchange, dialisi renale (trapianto di rene).	<i>Cortinarius orellanus, Cortinarius rubellus</i> (= <i>C. speciosissimus</i> , = <i>C. orellanoides</i>) e altre specie affini sospette
	B3) Gyromitra-Syndrom: - erste Phase von 6 bis 12 Stunden; - zweite Phase über 1 Tag.	Vi è una prima fase gastrointestinale con vomito incoercibile, dolori addominali e (non sempre) diarrea, cui può spesso seguire miglioramento e guarigione (in 2-6 giorni) o, dopo un periodo di latenza , la seconda fase di danno epatorenale con ittero, emolisi, danni renali, anuria, disturbi nervosi, delirio.	<i>Gyromitra esculenta, Gyromitra gigas, Gyromitra infula, Cudonia circinans</i>

Vergiftungen durch Pilze	Inkubationszeit	Symptome	Häufige Giftpilze
	B4) Proxima-Syndrom: 4 bis 10 Stunden	Gastrointestinale Symptome: Bauchkoliken, Erbrechen, Durchfall und vorübergehendes Nierenversagen (Oligurie, Anurie). Es handelt sich um ein gutartiges Syndrom.	<i>Amanita proxima</i> , <i>Amanita smithiana</i> (Nordamerika)
	B5) Equestre-Syndrom: etwa 24 Stunden. 2001 in Frankreich beschrieben; 2002 verbot das italienische Gesundheitsministerium die Sammlung, den Vertrieb, den Verkauf und den Verzehr der verantwortlichen Pilzart (früher als hervorragend essbar angesehen).	Muskellasthenie und Muskelschmerzen, insbesondere in den Oberschenkeln, möglicherweise mit Fieber, Atemstörungen, Anzeichen einer Myokarditis und Herzrhythmusstörungen. Diagnose: Achten Sie auf einen deutlichen Anstieg der Kreatinphosphokinase (CPK) im Serum.	Die einzige anerkannte Art verantwortlich für diese Syndrom ist <i>Tricholoma equestre</i> , die in mehreren aufeinanderfolgenden und reichhaltigen Mahlzeiten verzehrt wird. Es handelt sich um einen herbstlichen Pilz, der sowohl äußerlich als auch im Fleisch goldgelb ist und nicht besonders häufig vorkommt (daher ist ein versehentlicher Verzehr in so großen Mengen und bei aufeinanderfolgenden, nahen Mahlzeiten unwahrscheinlich)
	B6) Acromelalga-Syndrom: etwa 24 Stunden (manchmal 2-7 Tage). Beschrieben in Frankreich in 1992 und in Italien im Jahr 2002.	Kribbeln, Brennen, Schmerzen, Rötung an Händen und Füßen mit zeitweiligen Schwellungen und stechenden Schmerzen, die auf schmerzstillende Medikamente nicht ansprechen. Dauer: Tage bis Wochen (manchmal Monate).	<i>Paralepistopsis</i> (= <i>Clitocybe</i>) <i>acromelalga</i> (Japan) und <i>Paralepistopsis</i> (= <i>Clitocybe</i>) <i>amoenolens</i>

Vergiftungen durch Pflanzengifte	Inkubationszeit	Symptome	Betroffene Pflanzen
Vergiftung durch Verzehr von Wildpflanzen als Nahrungsmittel (Verwechslung mit essbaren Arten) oder durch Missbrauch (Selbstmedikation) Gebrauch (Selbstmedikation)	Mehrere Stunden nach der Einnahme	Unterschiedlich: gastrointestinal, oropharyngeal, neurologisch, kutan, usw. In den schwersten Fällen kann auch der Tod eintreten*	Versehentliche Einnahme von: <i>Colchicum</i> (<i>Colchicum autumnalis</i>), das fälschlicherweise für Bärlauch (<i>Allium ursinum</i>) gehalten wird; <i>Aconitum</i> (<i>Aconitum spp</i>), das fälschlicherweise für wilden Radicchio (<i>Lactuca alpina</i> oder <i>Cicerbita alpina</i>) gehalten wird; <i>Veratrum</i> (<i>Veratrum album</i>), das fälschlicherweise für Enzian (<i>Gentiana lutea</i>) gehalten wird; <i>Alraune</i> (<i>Mandragora officinarum</i>) das fälschlicherweise für Borretsch (<i>Borago officinalis</i>) gehalten wird; <i>Tollkirsche</i> (<i>Atropa belladonna</i>) das fälschlicherweise für Heidelbeere (<i>Vaccinium myrtillus</i>) gehalten wird.
Pflanzen, die Toxoalbumine oder Saponine enthalten. Die Giftstoffe befinden sich in den Samen, die den proteolytischen Enzymen im Magen widerstehen	Mehrere Stunden nach der Einnahme	Vorwiegend gastrointestinale Symptome: schwere Gastroenteritis, auch hämorrhagisch, die eine stationäre Aufnahme im Krankenhaus erfordern kann. Wenn die Giftstoffe absorbiert werden, können sie Leber und Nieren schädigen	Versehentliche Einnahme von: <i>Abrus precatorius</i> , <i>Ricinus communis</i> , <i>Robinia pseudoacacia</i> , <i>Cyclamen</i> (Alpenveilchen Zwiebel), <i>Fagus sylvatica</i> , <i>Phytolacca americana</i> , <i>Aesculus hippocastanum</i> (Rosskastanie)

* Die toxische Wirkung von Pflanzengiften wirkt sich auf lebenswichtige Organe wie das Herz, das Nervensystem und die Leber aus und kann schwerwiegende klinische Folgen haben; die Symptome von Vergiftungen durch systemisch wirkende Arten hängen von der Art des Toxins und dem primär betroffenen Organ ab.

Vor allem:

- **Fingerhut, Maiglöckchen, Oleander:** enthalten kardioaktive Glykoside, die den Herzschlag verlangsamen bis zum Herzstillstand. Auf die gastrointestinalen Symptome (Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen) folgen Schläfrigkeit, Bradykardie (charakteristisch ist ein atrioventrikulärer Block bis zum Herzstillstand), Hypotonie und ein deutlicher Anstieg des Kaliumgehalts im Blut;
- **Belladonna, Alraune und Stechapfel:** enthalten Alkaloide mit anticholinergischer Wirkung, die zu Erregung, Halluzinationen und in schweren Fällen zu Krämpfen und Koma führen. Typische Symptome: Rötung der Haut, insbesondere des Gesichts, Hyperthermie, Pupillenerweiterung (Mydriasis), Mundtrockenheit (Xerostomie), Halluzinationen, Erregung/Dämmerzustand, Koma, Krämpfe, Tachykardie, Harnverhalt. Häufig sind Vergiftungsfälle auf den Konsum dieser Substanzen als Suchtmittel zurückzuführen.
- **Schierling:** führt zu einer Lähmung der Muskulatur mit Atemstillstand, Hypoxie und Tod.

- **Bittermandel, Aprikose, Pflaume, Pfirsich, Kirschbaum:** die Samen enthalten Glykoside (hauptsächlich Amygdalin), die bei der Hydrolyse im Darm Blausäure freisetzen, die sich an Cytochrome bindet und die Zellatmung verhindert (cyanogener Wirkung). Auf die gastrointestinalen Symptome (starkes und plötzliches Erbrechen) folgen eine Eintrübung des Bewusstseins, eine metabolische Azidose, erhöhte Atemfrequenz (Tachypnoe), mögliche Krämpfe. Wichtig: der versehentliche Verzehr einiger Samen oder Blätter ist nicht als gefährlich anzusehen, da sehr große Mengen erforderlich sind, um eine Vergiftung zu verursachen.
- **Colchicum autumnalis:** bei versehentlichem Verschlucken auch nur kleiner Mengen kommt es anfänglich zu gastrointestinalen Symptomen (Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfall); nach etwa 24 Stunden kommt es zu einer Anämie; Verringerung der weißen Blutkörperchen und der Gerinnungsfaktoren (Depression des Knochenmarks), Haarausfall und Veränderungen in allen lebenswichtigen Organen. Eine Vergiftung kann innerhalb weniger Tage zum Tod führen.
- **Aconitum spp:** seit dem Altertum wurde er verwendet, um Pfeilspitzen zu vergiften. Mehrere Arten, die zur Gattung Aconitum gehören, sind ganzjährige Pflanzen und wachsen in den Wäldern und auf den Wiesen der Alpen und des Apennins. Das Aconitum enthält in allen seinen Teilen, vor allem aber in seinen Wurzeln, Toxine (terpene und norditerpene Alkaloide), wie Aconitin. Er wird häufig mit Lactuca alpina verwechselt und führt bei Einnahme zu einer gefährlichen Vergiftung, die sich wie folgt äußert: Kribbeln (Parästhesien), das im Mund-Rachen-Raum beginnt und sich auf die oberen Gliedmaßen und den Rumpf ausbreitet, allgemeines Unwohlsein, Angstgefühle, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfall. Darüber hinaus können Herzrhythmusstörungen (meist Tachyarrhythmien) und Muskellähmungen mit Atemstillstand auftreten.
- **Veratrum album:** bis 1500 wurde Rhizom-Pulver von Ärzten zur Behandlung von Lähmungen, Ischialgien, als Brechmittel und als kathartisches Mittel verschrieben. Es hat einen scharfen, bitteren und reizenden Geschmack und enthält außerdem mehrere Alkaloide (Protoveratrin-Protoveratridin-Germerin). Die gesamte Pflanze ist giftig, insbesondere das Rhizom und die Wurzeln, die, wenn die Pflanze nicht blüht, mit Enzian verwechselt werden können. Bei der Einnahme kommt es zu einem brennenden Gefühl im Mund mit Empfindungslosigkeit, starkem Speichelfluss, Schluckbeschwerden, begleitet von Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Es können auch neurologische Phänomene (z.B. Unruhe und Muskelkontraktionen), Abfall des Blutdrucks (Hypotonie) und der Herzfrequenz (Bradyarrhythmie) auftreten und möglicherweise auch ein Herzstillstand.

Bemerkungen: Die Angabe des botanischen Namens der aufgenommenen Art ist unerlässlich für die korrekte Bewertung des toxikologischen Risikos im Falle einer Exposition gegenüber einer Pflanzenart. Blumenzüchter, Gärtner und Betreiber landwirtschaftlicher Genossenschaften können Privatpersonen im Allgemeinen dabei helfen, die botanische Art zu erkennen.
Es ist wichtig, nicht auf das Auftreten von Symptomen zu warten, sondern so schnell wie möglich eine Giftnotrufzentrale unter Angabe des botanischen Namens der Pflanze zu kontaktieren, um mögliche Risiken zu beurteilen und eine angemessene Behandlung zu empfehlen.

Bibliographie, Sitographie, Gesetzeshinweise, Dokumentationsverweise

- Assisi F., I funghi: guida alla prevenzione delle intossicazioni – Più informazione, maggior sicurezza, Faenza, 2020;
- Assisi F., Le intossicazioni alimentari da tossine naturali: guida al riconoscimento e alla prevenzione, Milano, 2016;
- Bianchi A. et al., Le piante degli orti e dei giardini: prevenzione del rischio, ISPESL, Roma, 2008;
- Zahlreiche Seiten auf der Website <https://www.epicentro.iss.it/> zwischen April und Mai 2022 eingesehen;
- Rondanelli E. et al., Trattato sulle infezioni e tossinfezioni alimentari, Pavia, 2005.