

Stenotrophomonas maltophilia

Erreger

gramnegative schlanke Stäbchen, katalase-positiv und oxidase-negativ

Der Erreger gehört zu den sog. Nonfermentern (= Bakterien, die Glucose nicht fermentieren sondern nur oxidativ verwerten können)

Epidemiologie

S. maltophilia ist ein ubiquitärer Umweltkeim (Erde, Wasser, Pflanzen, Nahrungsmittel). Er ist ein ausgesprochen resistenter, nosokomialer Krankheitserreger ohne besondere Pathogenität. Besiedlung und nosokomiale Infektionen treten meist auf Intensivstationen infolge künstlicher Beatmung, ZVK-Anlagen, Neutropenie und Therapie mit Breitspektrum-Antibiotika auf (insbesondere Carbapeneme, die dem Keim wegen ihrer primären Resistenz einen Selektionsvorteil verschaffen).

Pathogenese

S. maltophilia baut hauptsächlich organische Substanzen ab. Der Keim wächst gut bei 20-30 °C (Raumtemperatur!), braucht hierfür jedoch eine Stickstoff- oder Kohlenstoffquelle. Kohlehydrate kann er nicht fermentativ verwerten. Anaerobe Atmosphäre wirkt toxisch.

Wichtige Virulenzfaktoren sind u.a. Fimbrien mit denen er sich an Oberflächen anheften kann und Lipopolysaccharide.

Klinik/Symptome

Aufgrund des ubiquitären Vorkommens ist die Bedeutung des Keimes immer in Zusammenschau mit den Patientendaten und individuellen Umständen zu bewerten. Klinisch kann es zu folgenden Infektionen kommen:

- Infektionen des Respirationstraktes (bes. und v.a auch chronisch bei Mukoviszidose-Patienten)
- Harnwegsinfektionen
- Wund- und Weichteilinfekte
- Bakteriämie/ Septikämie
- ZNS-Infektionen

Diagnostik

Der Erreger wird durch kulturelle Anzucht mit anschließender massenspektrometrischer Differenzierung identifiziert.