



Campylobacter

Übertragung

- Kontaminierte Lebensmittel
- Infizierte Haus- und Nutztiere
- Kontaminiertes Trinkwasser

Lebensmittel mit besonderem Risiko

- Rohes nicht ausreichend erhitztes Fleisch (vor allem Geflügelfleisch)
- Rohmilch und Rohmilchprodukte
- Hackfleisch
- Innereien

Symptome

- Durchfall,
- Fieber,
- Unterbauchkrämpfe
- Müdigkeit

Vorbeugung

- Erhitzungsverfahren
- Hygiene im Haushalt
- Hygieneregeln

Was sind Campylobacter?

Campylobacter sind schraubenförmige Mikroorganismen und zählen mittlerweile zu den häufigsten Erregern von Darminfektionen. In Deutschland und Europa sind die Erkrankungen aufgrund einer Campylobacterinfektion in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Dieses Bakterium kann beim Menschen schon bei der Aufnahme kleinster Mengen die Krankheit Campylobacteriose auslösen.

Welche Symptome treten bei einer Infektion mit Campylobacter auf?

Nach einer Inkubationszeit von 2-5 Tagen, in seltenen Fällen 1-10 Tage, treten bei einer Infektion mit Campylobacter die ersten Symptome auf. Diese zeigen sich in Form von schweren Durchfällen, Fieber, starken Unterbauchkrämpfen und Müdigkeit. In der Regel klingen die Symptome nach einer Woche von selbst ab. In seltenen Fällen kann die Infektion zu dem sogenannten Guillain-Barré-Syndrom führen.

Was ist das Guillain-Barré-Syndrom?

Das Guillain-Barré-Syndrom ist eine entzündliche Autoimmunerkrankung des peripheren Nervensystems. Als häufigste Symptome treten Lähmungen und Sensibilitätsstörungen auf, die in der Regel von selbst wieder abklingen. Die Beschwerden zeigen sich erst in Form einer aufsteigenden Muskelschwäche, die in den Beinen beginnt und zu einer vollständigen Lähmung in den Armen und Beinen sowie zu einer Atemlähmung führt.

Wer ist besonders gefährdet?

Besonders gefährdet sind Kleinkinder bis fünf Jahren. Des Weiteren stellen auch junge Erwachsene, zwischen 20 und 29 Jahren, eine Risikogruppe dar.

Wie werden Campylobacter übertragen?

Campylobacter werden vor allem über kontaminierte Lebensmittel übertragen. Aber auch infizierte Haus- und Nutztiere können Überträger sein, auch wenn bei ihnen keine Symptome feststellbar sind. Eine weitere Risikoquelle ist kontaminiertes, nicht aufbereitetes Trinkwasser.

Durch welche Lebensmittel können Campylobacter übertragen werden?

Campylobacter sind vor allem im Kot von infizierten Tieren zu finden. Daher kann ein Lebensmittel während der Herstellung, z.B. durch das Schlachten und Melken, kontaminiert werden. Vor allem in rohen und nicht erhitzten Produkten vom Tier können Campylobacter nachgewiesen werden. Hierzu zählen:

- Rohes nicht ausreichend erhitztes Fleisch (vor allem Geflügelfleisch)
- Rohmilch und Rohmilchprodukte
- Hackfleisch
- Innereien

Wie kann ich mich vor einer Infektion mit Campylobacter schützen?

Allgemein sollte auf eine ausreichende Hygiene im Haushalt geachtet werden. Wichtig ist, dass die Lebensmittel vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden. Das bedeutet, dass sie mindestens zwei Minuten auf 70°C erhitzt werden. Vor dem Verzehr von Rohmilch sollte diese abgekocht werden.

Wie wird eine Campylobacteriose behandelt?

In der Regel klingen die Symptome nach einigen Tagen von selbst ab. Es ist darauf zu achten, den Erkrankten ausreichend Flüssigkeit und Elektrolyte zuzuführen. Bei schweren Krankheitsverläufen muss ein Arzt hinzu gezogen werden

Was muss bei einer Infektion mit Campylobacter beachtet werden?

Die Erkrankten müssen auf sehr sorgfältige persönliche Hygiene achten, da sich im Stuhl massenhaft Campylobacter-Keime befinden. Insbesondere ist auf eine ausreichende Reinigung der Hände nach dem Toilettengang zu achten, damit keine Übertragung auf andere Menschen stattfindet.

Personen, die sich mit Campylobacter infiziert haben oder bei denen der Verdacht besteht, dürfen gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Lebensmittelbetrieben nicht tätig sein. Das bedeutet, sie dürfen bei der Herstellung, Verarbeitung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht beteiligt sein. Dies gilt auch für Beschäftigte in Gaststätten und Küchen sowie sonstigen Einrichtungen, die der Gemeinschaftsverpflegung dienen.

Weitere Informationen:

Campylobacter in Lebensmitteln

http://www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20104&article_id=73028&psmand=23

BfR: Campylobacter

<http://www.bfr.bund.de/de/campylobacter-54346.html>

RKI: Campylobacter-Infektionen

http://www.rki.de/clin_151/nn_468474/DE/Content/InfAZ/C/Campylobacter/Campylobacter__node.html?__nnn=true

Stand: 2018



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
www.laves.niedersachsen.de



Niedersachsen