



# Clostridium perfringens

## Übertragung

- Kontaminierte Lebensmittel

## Lebensmittel mit besonderem Risiko

- Fleisch, Geflügel, Fisch
- Verzehrsfertige pflanzliche Lebensmittel
- Gewürze

## Symptome

- Bauchkrämpfe
- Durchfall

## Vorbeugung

- Einhalten der Kühlkette
- Warmhaltetemperatur bei verzehrsfertigen Speisen mind. + 65°C für max. 3 Stunden
- Hygieneregeln

## Was ist Clostridium perfringens?

Clostridium perfringens ist ein stäbchenförmiges Bakterium, das anaerobe (sauerstofffreie) Bedingungen für ein Wachstum benötigt. Bei ungünstigen Umweltbedingungen (z. B. Hitze, Trockenheit) können sie Sporen bilden. Dies sind Dauerformen, die lange überleben können. Kommt es zu einer Verbesserung der Umgebungsbedingungen, so können die Sporen auskeimen. Nach der Aufnahme von mit Clostridium perfringens kontaminierten Lebensmitteln werden im Darm des Menschen Giftstoffe gebildet, die Erkrankungen auslösen können.

## Welche Lebensmittel gelten als besonders risikoreich?

Der Erreger kann in einer Vielzahl verschiedener Lebensmittel vorhanden sein. Am häufigsten tritt er in Geflügel, Fleischwaren und in Fisch auf. Weiterhin spielen auch verzehrsfertige Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, wie Erbsen oder Bohnen und Gewürze eine Rolle.

## Welche Symptome treten bei einer Infektion mit Clostridium perfringens auf?

Die ersten Krankheitssymptome treten ca. sieben bis 15 Stunden nach Verzehr des kontaminierten Lebensmittels auf. Typische Symptome sind plötzlich auftretende Bauchkrämpfe und Durchfall. Zu Fieber und Erbrechen kommt es in der Regel nicht. Nach 24 Stunden sind die Symptome im Normalfall verschwunden.

### **Wie kann ich mich vor einer Infektion mit Clostridium perfringens schützen?**

Um eine Erkrankung auszulösen, müssen hohe Keimgehalte (ca.  $10^4$  KbE/g) im Lebensmittel vorhanden sein. Häufig sind Fehler in der Zubereitung die Ursache für Erkrankungsfälle, da es dadurch zu einer Vermehrung der Mikroorganismen kommt. Wichtig ist deshalb eine ausreichende Kühlung der Lebensmittel bzw. das Warmhalten von Speisen bei über + 65 °C, um das Keimwachstum bzw. das Auskeimen von Sporen zu verhindern.

### **Wie wird eine Infektion mit Clostridium perfringens behandelt?**

In den meisten Fällen klingen die Symptome, die bei dieser Erkrankung auftreten, innerhalb von 24 Stunden von alleine wieder ab. Bei schweren Krankheitsverläufen muss ein Arzt aufgesucht werden.

### **Weiterführende Links:**

#### **BfR: Warmhaltetemperatur von Speisen sollte über 65°C betragen**

[http://www.bfr.bund.de/cm/343/warmhaltetemperatur\\_von\\_speisen\\_sollte\\_ueber\\_65\\_grad\\_betragen.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/warmhaltetemperatur_von_speisen_sollte_ueber_65_grad_betragen.pdf)

Stand: 2018



Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
[www.laves.niedersachsen.de](http://www.laves.niedersachsen.de)



**Niedersachsen**