

Informationen zu *Campylobacter*-Infektionen

Infektionen durch Campylobacter sind weltweit verbreitet und treten in Europa vermehrt in der warmen Jahreszeit auf.

🔍 Was verursacht die Erkrankung?

Das Bakterium *Campylobacter* gehört zu den häufigsten bakteriellen Erregern von Durchfallerkrankungen in Deutschland. *Campylobacter*-Bakterien werden vor allem in rohen bzw. unzureichend erhitzten, vom Tier stammenden Lebensmitteln nachgewiesen, insbesondere in Geflügelfleisch, bei Hühnereiern, in Rohmilch und in Rohfleischerzeugnissen. *Campylobacter* können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Allerdings können sie einige Zeit in der Umwelt überleben.

🔍 Welche Symptome können auftreten?

Viele Infektionen verlaufen asymptomatisch, es kann aber auch zu einer schweren Durchfallerkrankung mit Fieber, Kopfschmerzen und Unterbauchkrämpfen kommen, die in der Regel nach einer Woche von selbst ausheilt.

🔍 Wie erfolgt die Ansteckung und wie lange ist man infektiös?

Die **Ansteckung** erfolgt vor allem über kontaminierte **Lebensmittel**, wobei schon sehr geringe Keimmengen eine Infektion auslösen können. Auch mangelnde Küchenhygiene kann zu einer Ansteckung führen, beispielsweise über Schneidebretter oder Messer, die nach der Zubereitung von rohem Fleisch nicht ausreichend gereinigt werden. Daneben kann der Kontakt mit *Campylobacter* infizierten **Haus- und Nutztieren** oder die Aufnahme von belastetem **Wasser** Infektionen auslösen. **Schmierinfektionen** sind ebenfalls möglich.

Die Betroffenen sind **ansteckend**, solange sie die Erreger mit dem Stuhl ausscheiden. Im Durchschnitt dauert dies 2 bis 4 Wochen. Menschen, die in ihrer Abwehr geschwächt sind, können noch wesentlich länger über ihre Ausscheidungen ansteckend bleiben.

🔍 Wie lange dauert es bis zum Ausbruch der Krankheit?

Die Inkubationszeit beträgt meist 1 – 10 Tage (meist 2 - 5 Tage).

🔍 Welche Therapien gibt es?

Es werden Symptome durch Ausgleich des Flüssigkeits- und Salzverlustes behandelt. Im Einzelfall können Antibiotika erforderlich sein.

🔍 Welche allgemeinen Verhaltensmaßnahmen werden empfohlen?

Im Krankheitsfall sollte zur Vermeidung von Schmierinfektionen vor allem auf effektive Händehygiene geachtet werden (vor allem nach dem Toilettengang).

Erkrankte sollten keine Speisen für andere zubereiten.

🔍 Ist die Krankheit meldepflichtig?

Der Labornachweis ist dem Gesundheitsamt innerhalb von 24 Stunden zu melden.

Magen-Darm-Erkrankungen sind auch bei Verdacht meldepflichtig, wenn

- die betroffene Person Umgang mit Lebensmitteln hat
oder
- in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeitet
sowie
- bei 2 oder mehr Erkrankungen, bei denen ein Zusammenhang vermutet wird.

🔍 Was gilt in Gemeinschaftseinrichtungen?

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen vorübergehend nicht besuchen.

Betroffene müssen die Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich über die Erkrankung oder den Krankheitsverdacht informieren.

Benachrichtigungspflicht: Die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn in ihrer Einrichtung

- betreute Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt
- oder dessen verdächtig sind.

Eine Wiedenzulassung kann erfolgen, wenn nach ärztlichem Urteil (mündlich oder schriftlich) eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Wiedenzulassung in eine Gemeinschaftseinrichtung:

- In der Regel kann die Einrichtung 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden.

Kontaktpersonen dürfen Gemeinschaftseinrichtungen besuchen, sollten aber auf das Auftreten von Symptomen und insbesondere auf Hygiene achten.

🔍 Welche Regelungen gelten für Arbeiten mit Lebensmitteln?

Nach § 42 des Infektionsschutzgesetzes dürfen Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter (in § 42 Abs. 2 IfSG genannter) Lebensmittel ([§ 42 IfSG - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](#)), wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen,
oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Eine Wiederaufnahme der Tätigkeit ist frühestens 48 Stunden nach Abklingen der Symptome unter Beachtung von Hygienemaßnahmen möglich.

Wie kann ich mich gegen eine Ansteckung schützen?

Eine Schutzimpfung ist nicht verfügbar.

Fleisch – vor allem Geflügelfleisch – sollte immer vollständig durchgegart werden, um die Erreger abzutöten.

Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und anderen Fleischsorten sollte direkt entsorgt und alle Gegenstände und Arbeitsflächen, die damit in Berührung gekommen sind, heiß mit Spülmittel abgewaschen werden.

Küchenhandtücher und Wischlappen sollten häufig gewechselt und bei mindestens 60°C gewaschen, Spülbürsten und Schwämme regelmäßig erneuert werden.

Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere sowie alte und abwehrgeschwächte Menschen sollten Lebensmittel wie Rohmilchprodukte oder nicht ausreichend durchgegartes Fleisch meiden.

Rohmilch, die direkt vom Erzeuger kommt, sollte vor dem Verzehr abgekocht werden.

Auch die äußeren Flächen von Verpackungen können mit *Campylobacter* verunreinigt sein.

Deshalb wird eine sorgfältige Händehygiene empfohlen.

Kann man mehrmals erkranken?

Die durchgemachte Erkrankung hinterlässt keine schützende Immunität.

Was ist sonst noch wichtig?

Campylobacter in Lebensmitteln kann man weder am Aussehen noch am Geruch erkennen.