



Campylobacter

Stand: September 2012

Campylobacter jejuni bzw. *coli* sind weltweit vorkommende Bakterien, die als Verursacher von infektiösen Magen-Darm-Erkrankungen (**infektiöse Gastroenteritis**) eine bedeutende Rolle spielen.

Wie kommt es zu der Infektion?

Der Verzehr mit Campylobacter-Bakterien verunreinigter (kontaminierter) Nahrungsmittel tierischen Ursprungs (unzureichend erhitztes oder kontaminierte Geflügelprodukte [nicht aber Eier], nicht pasteurisierte Milch, unzureichend gekochtes oder rohes Fleisch) stellt die maßgebliche Infektionsquelle dar (**Lebensmittelinfektion**). Darüber hinaus kann die Infektion auch über kontaminiertes, nicht aufbereitetes **Trinkwasser** übertragen werden.

Auch Infektionen über direkten **Tierkontakt** zu durchfallerkrankten Hundewelpen und Katzen, sowie zu anderen Heim- und Nutztieren (Goldhamster, Vögel, Schweine, Rinder, Mäuse) kommen vor. Die direkte Übertragung von Mensch zu Mensch (als fäkal-orale Schmierinfektion bei Kontakt zu Campylobacter-Ausscheidern) ist möglich und spielt vor allem bei Kindern eine Rolle.

Krankheitszeichen / Krankheitsverlauf

Krankheitszeichen (Symptome) einer Campylobacter-Infektion sind **krampfartige Bauchschmerzen** und **breiig bis wässriger**, teilweise auch **blutiger Durchfall** und Fieber. Häufig gehen diesen Symptomen im Abstand von 12-24 Stunden Kopf-, Muskel- und Gelenkschmerzen voran. Die Erkrankung dauert in der Regel bis zu einer Woche, Rückfälle sind möglich (5-10%). Selten kommt es - insbesondere bei abwehrgeschwächten Menschen - zu einem chronischen Verlauf der Erkrankung.

Das zeitliche Intervall bis zum Auftreten der Beschwerden (Inkubationszeit) beträgt 2-5 Tage, in Einzelfällen 1-10 Tage. Erkrankte gelten, solange sie Campylobacter mit dem Stuhl ausscheiden (im Mittel 2-4 Wochen), als infektiös.

Vorbeugende Maßnahmen

- Grundlagen der Hygiene beachten (s. hierzu auch Textkasten rechts)
- Lebensmittel möglichst umgehend in den Kühl- oder Gefrierschrank verbringen (Kühlkette erhalten)
- Rohes Fleisch und Geflügel immer getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren und zubereiten. Bei Zubereitung benutzte Flächen, Bestecke und Geräte reinigen (insbesondere bei Zubereitung von frischem oder tiefgefrorenem Geflügel)
- Abkochen roher Milch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird
- Insbesondere abwehrgeschwächte Menschen, Säuglinge und Kleinkinder sollten auf Verzehr roher Lebensmittel tierischer Herkunft grundsätzlich verzichten
- Eingefrorene Nahrungsmittel langsam im Kühlschrank oder schnell im Mikrowellenherd und nicht bei Raumtemperatur auftauen
- Beim Kochen in der Mikrowelle sind genügend lange Garzeiten zu wählen, damit die Speisen auch im Inneren ausreichend erhitzt werden (>70° C)
- Kein Wasser trinken, welches nicht ausdrücklich als Trinkwasser ausgewiesen ist

Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen haben: 06421/405-40

Maßnahmen bei Campylobacter Erkrankung

Hygienemaßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung

- **Gründliches Händewaschen** nach dem Toilettenbesuch, vor dem Essen und vor der Zubereitung von Mahlzeiten zwingend, **Desinfektion** ratsam. **Flüssigseife** und Handtuch getrennt für den Erkrankten bereitstellen
- **Reinigung der Toilette** mit handelsüblichen Sanitärreinigern nach jeder Benutzung durch den Erkrankten / Ausscheider.
- Textilien mit **Kochwaschgang**, **mind. jedoch bei 60°** in der **Maschine** waschen

Information der Gemeinschaftseinrichtung / des Gesundheitsamtes Regelungen zum Besuchsverbot

- Nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind **Eltern** verpflichtet, die Campylobacter-Erkrankung ihres Kindes der Gemeinschaftseinrichtung (z.B. Kindergarten) zu melden. Ziel ist, geeignete Maßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung der Infektion und zum Schutz der anderen Kinder einleiten zu können
- **Nur für Kinder bis zum 6. Lebensjahr** gilt ein **Besuchsverbot für Gemeinschaftseinrichtungen**. Die **Wiederezulassung** nach Genesung kann bei geformtem Stuhl erfolgen. Ein ärztliches Attest ist nicht erforderlich
- Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist zur unverzüglichen **namentlichen Meldung** an das **Gesundheitsamt** verpflichtet

Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich

- Für gewerblich im Lebensmittelbereich beschäftigte, an Campylobacter erkrankte Personen greift gemäß §42 IfSG ein automatisches **Tätigkeitsverbot** (s. hierzu auch Infoblatt „Für Beschäftigte im Lebensmittelbereich“).
- Es wird empfohlen, nach Genesung und vor Wiederaufnahme der Tätigkeit drei negativ beprobte (d.h. Erreger-freie) Stuhlproben abzuwarten. Ein **ärztliches Attest** ist nicht erforderlich.