

## Merkblatt für Betroffene Campylobacter

(Stand: 19.06.2023)

### Allgemeines:

Campylobacter stellen mit etwa 65.000 jährlich gemeldeten Fällen die häufigsten Verursacher bakteriell bedingter Lebensmittelinfektionen in Deutschland dar.

### Übertragung:

Infektionen des Menschen werden vor allem durch campylobacterhaltige Lebensmittel ausgelöst. Besonders betroffen sind rohe oder unzureichend erhitzte tierische Produkte (z.B. Fleisch, Rohmilch). Campylobacter können in Lebensmittel gelangen bei der

- Gewinnung (z.B. Schlachtung von Tieren, Melken)
- Weiterverarbeitung unter unhygienischen Arbeitsbedingungen (z.B. verschmutzte Arbeitsflächen oder Arbeitsgeräte)
- Weiterverarbeitung durch erkrankte Personen, die Campylobacter mit dem Stuhl ausscheiden und mit den Händen in Lebensmittel einbringen („Schmierinfektion“).

Bei Temperaturen oberhalb von 70 °C sterben Campylobacter ab. Speisen, die diese Temperaturen mindestens 2 Minuten lang auch im Kern erreichen, gelten daher als sicher. Kühlen oder Einfrieren beeinflusst Campylobacter hingegen nicht.

Eine direkte Übertragung von Tier zu Mensch oder von Mensch zu Mensch ist wegen der geringen Infektionsdosis prinzipiell möglich.

### Krankheitsbild:

Zwischen Ansteckung und Ausbruch der Krankheit vergehen meist 2 bis 5 Tage (sogenannte Inkubationszeit). Typisch für eine Campylobacter-Erkrankung sind Leibschmerzen und häufige, z.T. wässrige Durchfälle, ggf. begleitet von Fieber, Übelkeit, Erbrechen und Kopfschmerzen. In schweren Fällen können Komplikationen auftreten, etwa wenn sich Flüssigkeits- und Mineralverluste einstellen oder Campylobacter in die Blutbahn und andere Organe gelangen. Risikogruppen für schwere Verläufe sind abwehrgeschwächte Personen wie Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, chronisch kranke und ältere Mitbürger.

Obwohl die Beschwerden meist bereits nach wenigen Tagen vorüber sind, verbleiben Campylobacter durchschnittlich weitere 2 bis 4 Wochen lang im Darm und werden mit dem Stuhl ausgeschieden. Während dieser Zeit besteht weiterhin Ansteckungsgefahr!

### Behandlung:

Eine Behandlung von Krankheitssymptomen oder ein Ausgleich der ausgeschiedenen Flüssigkeit reicht in den meisten Fällen aus.

## Vorbeugung

Um eine Weiterverbreitung zu verhindern, dürfen erkrankte oder erkrankungsverdächtige Kinder unter 6 Jahren Gemeinschaftseinrichtungen wie Krippen oder Kindergärten erst wieder nach Genesung besuchen. Eltern bzw. die Sorgeberechtigten sind übrigens verpflichtet, Erkrankung / Erkrankungsverdacht der Betreuungseinrichtung mitzuteilen.

Für Personen, die erkrankt oder erkrankungsverdächtig sind, bestehen die gesetzlichen Tätigkeitsverbote im Lebensmittelbereich gemäß [§ 42 IfSG](#).

Solange Campylobacter mit dem Stuhl ausgeschieden werden, ist für Erkrankte und enge Kontaktpersonen persönliche Hygiene unerlässlich, damit eine Weiterverbreitung verhindert werden kann. Die folgenden Empfehlungen betreffen in Haushalten daher auch gesunde Mitbewohner:

- Händehygiene nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit möglicherweise verschmutzten Gegenständen (z.B. Toilettenbrille, Windeln), vor der Zubereitung von Mahlzeiten und vor dem Essen: 1. Gründliches Waschen mit Wasser und Seife (am besten: Seifenspender). 2. Verwendung von Einmalhandtüchern (auch: Papierküchentücher) zum Abtrocknen der Hände.
- Hygieneartikel, Handtücher und Waschlappen sollten personenbezogen verwendet werden.
- Verunreinigte Gegenstände und Flächen (z.B. Toilettendeckel, Wascharmaturen, Türgriffe) sollten gründlich gereinigt werden. Handelsübliche Reinigungsmittel reichen aus.
- Haushaltshandschuhe sollten bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen ein direkter Kontakt zu Ausscheidungen des Erkrankten möglich ist (z.B. Windelwechsel, Reinigung).
- Erkrankte sollten die Zubereitung von Speisen gesunden Haushaltsmitgliedern überlassen. Unter keinen Umständen sollte der Erkrankte für einen größeren Personenkreis (z.B. Familienfeier) kochen.
- Maschinenwäsche von Unter- und Bettwäsche sowie von Handtüchern bei Temperaturen über 60°C.

## Küchenhygiene

Um überhaupt das Risiko einer Campylobacter-Infektion von Menschen zu reduzieren, sollten die Regeln der Küchenhygiene konsequent befolgt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gesundheitsamt.neustadt.de](http://www.gesundheitsamt.neustadt.de) oder unter der Rufnummer 09602-79-6010.

nach: RKI, Merkblatt für Ärzte, Stand: August 2011