



## **CAMPYLOBACTER (Campylobacter-Infektion)**

### **1) Was sind Campylobacter und wo kommen sie vor?**

Campylobacter sind Stäbchenbakterien und nach den Salmonellen die zweithäufigste Ursache von Lebensmittelinfektionen. Diese Bakterienart kommt überwiegend im Darm von Nutz-, Haus- und Wildtieren vor.

### **2) Wie werden Campylobacter- Bakterien übertragen?**

Eine Infektion des Menschen erfolgt hauptsächlich über verunreinigte und nicht ausreichend erhitzte bzw. nach ausreichender Erhitzung erneut kontaminierte Lebensmittel tierischer Herkunft. Möglich, aber seltener ist eine Übertragung durch Tierkontakt (z. B. Haustiere vor allem durchfallkranke Welpen und Katzen) oder Baden in einem verunreinigten Gewässer.

### **3) Wie lange dauert es, bis nach Kontakt mit dem Krankheitserreger eine Erkrankung ausbricht? (Inkubationszeit)**

In der Regel 2 – 7 Tage, in Einzelfällen 1 – 10 Tage

### **4) Welche Beschwerden treten bei einer Campylobacterinfektion auf?**

Die Infektion kann unbemerkt verlaufen oder eine akute Darmentzündung mit wässrigen, z. T. auch blutigen Durchfällen auslösen. Fieber, Kopf-, Glieder- und Gelenkschmerzen können den Durchfällen vorausgehen oder diese begleiten. Die Beschwerden halten in der Regel 1 bis 7 Tage an. Als Spätkomplikationen können Nerven- und Gelenkentzündungen auftreten.

## 5) Wie lange besteht die Möglichkeit sich anzustecken?

Eine Ansteckungsmöglichkeit besteht, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Der Zeitraum kann bei Personen, die nicht antibiotisch behandelt werden, 2 bis 4 Wochen betragen.

## 6) Gibt es eine Behandlungsmöglichkeit oder Impfung?

Eine Impfmöglichkeit besteht nicht. Die Behandlung besteht darin, verlorene Flüssigkeit und Körpersalze (Elektrolyte) zu ersetzen. Wichtig ist, dass rechtzeitig mit einer ausreichenden Flüssigkeitsaufnahme begonnen wird. Bei hohem Fieber und schwerem Verlauf können Antibiotika eingesetzt werden.

## 7) Wie kann man sich vor einer Infektion mit Campylobacter schützen?

Wichtiger Bestandteil der Vorbeugung einer Campylobacter-Infektion ist eine konsequente Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung. Zudem sollten folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Fleisch, vor allem Geflügelfleisch vor dem Verzehr gründlich durchgaren.
- Erhitzen Sie rohe Milch (Milch ab Hof) vor dem Verzehr ausreichend.
- Verzicht auf den Genuss roher Lebensmittel tierischer Herkunft für Schwangere, Säuglinge sowie ältere und immungeschwächte Menschen.
- Gründliches Händewaschen nach jedem Toilettenbesuch, sowie nach Kontakt mit verunreinigten Gegenständen, rohem Geflügel, Haustieren sowie vor der Zubereitung von Mahlzeiten.

## 8) Welche gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten?

Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis z. B. Campylobacter erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen gewerblich nicht tätig sein oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen sowie in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (§ 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz).

Kinder unter 6 Jahren dürfen, wenn sie an einer infektiösen Gastroenteritis z. B. Campylobacter erkrankt sind oder Symptome haben, die darauf hinweisen, keine Gemeinschaftseinrichtung besuchen z. B. Kindergarten, Mutter-Kind-Gruppe o. ä. (§ 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz).