

Merkblatt zu Campylobacter-Infektionen

Vorkommen und Infektionsweg:

Infektionen durch Bakterien der Gattung Campylobacter sind weltweit verbreitet. In der warmen Jahreszeit treten diese Erkrankungen vermehrt auf. Viele Wild-, Nutz- und Haustiere, unter anderem freilebende Vögel, Geflügel, Rinder und Schweine aber auch Hunde und Katzen sind mit den Bakterien der Gattung Campylobacter besiedelt. Die Erreger können, vor allem bei niedrigen Umgebungstemperaturen, einige Zeit in der Umwelt oder in Lebensmitteln überleben, sich aber nicht außerhalb des Wirtsorganismus, also z. B. in Lebensmitteln, vermehren. Campylobacter-Infektionen des Menschen sind häufig lebensmittelbedingt. Unzureichend erhitztes oder kontaminiertes Geflügelfleisch und Geflügelprodukte (nicht aber Eier) sind die Hauptinfektionsquellen. Weitere Infektionsquellen sind nicht pasteurisierte Milch, kontaminiertes, nicht aufbereitetes Trinkwasser und Heimtiere (besonders durchfallkranke Welpen und Katzen) sowie rohes Hackfleisch. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist wegen der geringen krankheitsauslösenden Infektionsdosis insbesondere bei Kindern möglich. Auch Infektionen beim Baden in kontaminierten Oberflächengewässern kommen vor. Krankheitsübertragende Lebensmittel und Gewässer sind primär von ausscheidenden Tieren kontaminiert. In der Regel dauert es von der Ansteckung bis zur Erkrankung 2 bis 5 Tage, in Einzelfällen 1 bis 10 Tage. Die Patienten sind potenziell infektiös, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Die mittlere Ausscheidungsdauer beträgt 2 bis 4 Wochen.

Krankheitsbild

Viele Infektionen verlaufen asymptomatisch. Manifeste Erscheinungen einer Infektion bieten gewöhnlich das Bild einer akuten Darmerkrankung. Weitere Symptome können sein:

- Fieber
- Kopfschmerzen
- Müdigkeit
- breiige bis wässrige Durchfälle
- Bauchschmerzen bzw. -krämpfe

Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter auch länger.

Diagnose und Therapie

Die Sicherung der Diagnose durch Nachweis des Erregers erfolgt in der Regel durch Anzucht aus möglichst frischem Stuhl. In der Regel ist die Krankheit selbstlimitierend. Eine antibiotische Therapie kann angewendet werden bei Patienten mit hohem Fieber bzw. schweren Verläufen (z. B. bei immunschwachen Patienten).

Vorbeugung

Am wichtigsten ist eine konsequente Einhaltung der Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung, insbesondere bei frischem oder tiefgefrorenem Geflügel. Weitere wichtige Faktoren sind:

- das gründliche Durchgaren von Fleisch, vor allem Geflügelfleisch
- das Abkochen von Rohmilch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird
- Verzicht auf den Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft (einschließlich Rohmilch als Hof- oder Vorzugsmilch) durch Säuglinge, Kleinkinder sowie alte und abwehrgeschwächte Menschen
- kein unbehandeltes Oberflächenwasser trinken



- Waschen der Hände mit seifenhaltigen Mitteln nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z. B. Windeln), Arbeitsgeräten und -flächen in der Küche und vor der Zubereitung von Mahlzeiten.

Händewaschen führt zwar nicht zur sicheren vollständigen Beseitigung, aber zur deutlichen Reduzierung der bakteriellen Keimkonzentration an den Händen.

Maßnahmen für Patienten und Kontaktpersonen

Während der Dauer ihrer Erkrankung sollten Patienten zu Hause bleiben und die aufgeführten Hygienemaßnahmen beachten. **Nach Abklingen des Durchfalls können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden. Bei Kleinkindern in Kindertagesstätten ist wegen der Möglichkeit einer direkten Übertragung von Mensch zu Mensch jedoch weiterhin Vorsicht geboten und die Durchführung der aufgeführten Hygienemaßnahmen sollte durch die Einrichtung selbst überwacht werden.** Für Kontaktpersonen sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich, solange keine enteritischen Symptome (z. B. Durchfall) auftreten.

Für erkrankte Personen, welche in Betrieben der Lebensmittelbe- und -verarbeitung tätig sind, besteht entsprechend § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot.

Personen, die an einer Darminfektion erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, dürfen gemäß § 42 IfSG nicht in Lebensmittelbetrieben tätig sein, wenn sie dort beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel mit diesen in Berührung kommen. Das gilt auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Lebensmittel gemäß § 42 IfSG sind:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Meldepflicht

Nach § 7 IfSG ist der Nachweis von Bakterien der Gattung *Campylobacter* meldepflichtig, sofern eine akute Infektion anzunehmen ist. Gemäß § 6 IfSG sind Krankheitsverdacht und Erkrankung meldepflichtig, wenn die entsprechende Person eine Tätigkeit nach § 42 IfSG ausübt.

Kontakt: Fachdienst Lange Straße 1a (City-Center) 27749 Delmenhorst
Gesundheit Telefon: (04221) 99-2616 E-Mail: gesundheit@delmenhorst.de

