



Merkblatt Campylobacter

Stand: Januar 2018

Was sind Campylobacter?

Campylobacter sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Sie können beim Menschen Darmerkrankungen verursachen. Das Reservoir bieten Wild-, Haus- und Nutztiere, vor allem Geflügel. Haushunde und Katzen sind ebenfalls betroffen.

Die Erreger können, auch bei niedrigen Umgebungstemperaturen, einige Zeit in der Umwelt oder in Lebensmitteln überleben, sich aber nicht außerhalb des Wirtsorganismus, also z. B. in Lebensmitteln, vermehren. Darin unterscheiden sie sich z.B. von Salmonellen.

Wie werden Campylobacter übertragen?

Campylobacter-Infektionen des Menschen sind vorzugsweise lebensmittelbedingt. Unzureichend erhitztes oder kontaminiertes Geflügelfleisch und -produkte (nicht aber Eier) sind die Hauptinfektionsquelle. 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 über eine Schmierinfektion ist möglich. Auch Infektionen beim Baden in kontaminierten Oberflächengewässern kommen vor.

Inkubationszeit

Die Inkubationszeit (Zeit zwischen Infektion und Auftreten der Krankheitszeichen) beträgt etwa 2–5 Tage, in Einzelfällen 1–10 Tage.

Wie lange ist ein Erkrankter ansteckungsfähig?

Die Ansteckungsgefahr besteht für die Dauer der Erkrankung und auch noch nach dem Abklingen der Symptome, manchmal über mehrere Wochen.

Wie äußert sich die Erkrankung?

Zunächst treten häufig unspezifische Symptome wie Fieber, Kopfschmerzen, Muskelschmerzen und Gelenkbeschwerden auf. Nach 12-24 Stunden folgen Durchfall, der breiig bis wässrig sein kann, Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe, Fieber und Müdigkeit. Die Erkrankung dauert bis zu einer Woche an. Häufig verläuft die Infektion auch symptomlos.

Wie kann ich mich und andere vor Ansteckung schützen?

Ein spezifischer Schutz vor Ansteckung (z.B. durch Impfung) ist nicht möglich. Fleisch, besonders Geflügelfleisch, sollte ausreichend durchgegart werden. Man sollte nur pasteurisierte Milch verwenden (keine Rohmilch). Auf einen hygienischen Umgang mit Tieren sollte geachtet werden. Die wichtigste Maßnahme ist eine sorgfältige Händehygiene. Die Hände sollten regelmäßig gewaschen werden, besonders nach dem Toilettengang, nach Kontakt mit erregerbehafteten Gegenständen und vor der Zubereitung von Mahlzeiten.

Vorbeugende Maßnahmen:

- Einhaltung der Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung, insbesondere bei frischem oder tiefgefrorenem Geflügel.
- Gründliches Durchgaren von Fleisch, vor allem Geflügelfleisch, und das Abkochen von Rohmilch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird.

- Auf den Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft (einschließlich Rohmilch als Hof- oder Vorzugsmilch) durch Säuglinge, Kleinkinder sowie alte und abwehrgeschwächte Menschen sollte verzichtet werden. Ebenso sollte kein unbehandeltes Oberflächenwasser getrunken werden.
- 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.

Besuch von Kindergärten, Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen

Nach § 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz dürfen Kinder unter 6 Jahren, die an einer akuten Gastroenteritis erkrankt sind, Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen. Nach dem Abklingen der klinischen Symptome sowie zusätzlich 48 Stunden ohne Krankheitszeichen kann die Einrichtung, nach Absprache mit der Einrichtung und dem Gesundheitsamt, wieder besucht werden. Ein Besuchsverbot für an Durchfall erkrankte und dessen verdächtige Kinder älter als 6 Jahre oder ein Tätigkeitsverbot erkrankte und dessen verdächtige Betreuer in der Einrichtung besteht nicht.

Darf ich im Lebensmittelbereich arbeiten?

Nein. Gemäß § 42 IfSG dürfen Personen, die an Salmonellose erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie Personen, die Salmonellen ausscheiden, nicht tätig sein oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in § 42 Absatz 2 genannten Lebensmittel sowie in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Hierbei besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot!

Sollten Sie weitere Fragen haben,
wenden Sie sich bitte an:

Gesundheitsamt Deggendorf
Herrenstraße 18, 94469 Deggendorf
Tel.: 0991 3100 150 FAX: 0991 3100 160