

## Campylobacter

### Informationen für Bürger

#### Was sind Campylobacter?

Campylobacter sind Bakterien, die weltweit vorkommen. Sie können beim Menschen Darm-erkrankungen 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 ist möglich. Auch Infektionen beim Baden in kontaminierten Oberflächengewässern kommen vor.

Die Inkubationszeit beträgt 2–5 Tage, in Einzelfällen 1–10 Tage.

#### Welche Krankheitszeichen haben Erkrankte?

Viele Infektionen verlaufen ohne Symptome. Typische Krankheitszeichen sind Durchfall, Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen, Müdigkeit, Bauchmerzen bzw. -krämpfe.

Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche. Normalerweise verläuft sie ohne Komplikationen und die Beschwerden klingen von selbst ab.

#### Wer ist besonders gefährdet?

Das größte Erkrankungsrisiko haben Kinder unter fünf Jahren. Generell sind Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und geschwächte Menschen besonders gefährdet. Deshalb sollte diese Personengruppe Lebensmittel wie Rohmilchprodukte oder nicht ausreichend durchgegartes Fleisch meiden.

#### Was muss ich bei einer Erkrankung beachten?

##### 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.

#### **Maßnahmen für Patienten und Kontaktpersonen**

- Während der Dauer ihrer Erkrankung sollten Patienten zu Hause bleiben und die aufgeführten Hygienemaßnahmen beachten.
- Für Kontaktpersonen sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich, solange keine typischen Krankheitszeichen auftreten.

#### **Kindergärten, Schulen und ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen**

- Gemäß § 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) i.V.m. den Empfehlungen der Landesuntersuchungsanstalt Sachsen dürfen Kinder unter 6 Jahren, die an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen Verdächtig sind, keine Gemeinschaftseinrichtungen besuchen und nicht an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Die Einrichtung soll erst 2 Tage nach Abklingen der klinischen Symptome wieder besucht werden.

#### **Lebensmittelbetriebe**

- Personen, die an einer Campylobacter-Infektion erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, dürfen gemäß §42 IfSG nicht in Lebensmittelbetrieben tätig sein. Diese Personen dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel (siehe nachfolgende Aufstellung) nicht tätig sein, wenn sie mit Lebensmitteln 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 durcherhitzter Füllung oder Auflage

Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen,

Nahrungshafen

#### **Maßnahmen bei Ausbrüchen**

- Bei Ausbrüchen ist es wichtig, die Infektionsquelle zu erkennen, um eine weitere Ausbreitung zu verhindern.
- Besteht der Verdacht auf eine Übertragung durch bestimmte Lebensmittel oder infizierte Tiere, sollten das Gesundheitsamt und das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt unverzüglich informiert werden.

### **Küchenhygienische Hinweise**

- Waschen Sie sich die Hände gründlich mit warmen Wasser und Seife nach jedem Toilettengang, sowie vor dem Essen.
- Achten Sie auch vor der Zubereitung von Speisen und nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln auf konsequente Händehygiene.
- Garen Sie Fleisch – vor allem Geflügelfleisch – immer vollständig durch. Leichtes Anbraten genügt nicht, um die Erreger abzutöten.
- Entsorgen Sie das Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und anderen Fleischsorten direkt und spülen Sie alle Gegenstände und Arbeitsflächen, die damit in Berührung gekommen sind, heiß ab und waschen Sie sich gründlich die Hände.
- Kochen Sie Rohmilch, die direkt vom Erzeuger kommt vor dem Verzehr ab. Bevorzugen Sie pasteurisierte Milch.
- Verwenden Sie getrennte Küchenutensilien für rohe und gegarte Lebensmittel.

- Reinigen Sie Arbeitsflächen und Gerätschaften nach jedem Arbeitsgang sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Waschen Sie Küchenhandtücher und Wischlappen bei mindestens 60°C und wechseln Sie diese häufig.
- Erneuern Sie Spülbürsten und Schwämme regelmäßig.

## Wo kann ich mich informieren?

Im Internet unter:

[www.rki.de](http://www.rki.de)

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

Das Gesundheitsamt steht Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung.

### **Gesundheitsamt Stadt Chemnitz**

Abteilung Amtsärztlicher Dienst, Infektionsschutz

Am Rathaus 8, 09111 Chemnitz

Telefon: 0371- 488 5832

E-Mail: [gesundheitsaufsicht.gesundheitsamt@stadt-chemnitz.de](mailto:gesundheitsaufsicht.gesundheitsamt@stadt-chemnitz.de)