

Merk- und Informationsblatt: Durchfallerkrankungen durch Campylobacter

Campylobacter gehören nach den Salmonellen zu den häufigsten Erregern infektiöser Durchfallerkrankungen. Die Übertragung des Bakteriums erfolgt wie bei den Salmonellen meist über verunreinigte Lebensmittel. Als Infektionsquelle des Menschen gelten hierbei rohes oder ungenügend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte von Nutztieren (v.a. Geflügel, Rind, Schwein) sowie Milch (vor allem Rohmilch) und Milchprodukte. Aber auch Haustiere wie Hund und Katze sowie wildlebende Vögel kommen als Infektionsquelle in Betracht. Die Erreger sind relativ umweltresistent, vermehren sich jedoch im Gegensatz zu Salmonellen und den meisten anderen Bakterien üblicherweise nicht in Lebensmitteln. Durch Erhitzen lassen sie sich leicht abtöten.

Die Zeit von der Ansteckung bis zum Auftreten der ersten Krankheitszeichen (Inkubationszeit) beträgt ca. 1 – 10 Tage. Symptome einer Infektion mit Campylobacter entsprechen mit akutem Durchfall, oft auch Fieber, im wesentlichen dem der Salmonellose. Die Ansteckungsfähigkeit besteht für die Dauer der Durchfallsymptomatik und dauert so lange, wie der Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden wird.

Therapie:

Wichtig ist, auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr zu achten. Fetthaltige Speisen sollten gemieden werden.

Vorbeugende Maßnahmen:

Neben der strikten Einhaltung von Hygienevorschriften beim Umgang mit Lebensmitteln können folgende Maßnahmen vorbeugend wirken:

- Verzicht auf den Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch (insbesondere Geflügel)
- Reinigung der beim Umgang mit rohem Fleisch benötigten Küchenutensilien mit heißem Wasser
- jede Kreuzkontamination zwischen rohem Geflügel bzw. Auftauwasser und anschließend nicht mehr erhitzten Speisen (z.B. Salate) vermeiden
- „Rohmilch ab Hof“ vor Genuss abkochen; Milch und Milchprodukten nur pasteurisiert verzehren
- Säuglinge, Kleinkinder, alte und abwehrgeschwächte Menschen sollten keine rohen Lebensmittel tierischer Herkunft – auch keine Vorzugsmilch - verzehren
- gründliches Händewaschen nach der Zubereitung von möglicherweise kontaminierten Lebensmitteln und nach dem Streicheln von Tieren

Hygienemaßnahmen für Erkrankte im häuslichen Bereich:

Die wichtigste Maßnahme zur Verhinderung der Übertragung des Erregers ist eine **gründliche Händereinigung** vor allem nach jedem Toilettengang, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmitteln, Arbeitsgeräten und –flächen in der Küche und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur vollständigen Beseitigung, aber zur drastischen Reduzierung der Bakterien an den Händen.

Eine Desinfektion der **Toiletten** ist nicht notwendig. Die Anwendung von WC-Reinigern reicht aus.

Unterwäsche und **Handtücher** sollten im Kochwaschgang gereinigt werden.

Gesetzliche Regelungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG):

Personen, die an einer durch Campylobacter verursachten infektiösen Durchfallerkrankung leiden oder bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, dürfen nach § 42 IfSG nicht im Lebensmittelbereich tätig sein. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie vom Gesundheitsamt.

Nach § 34 IfSG dürfen Kinder unter 6 Jahre, die im Rahmen einer Infektion durch Campylobacter durchfallerkrankt sind, Kindergärten und andere Kinderbetreuungseinrichtungen nicht besuchen. Die Gemeinschaftseinrichtung ist von den Sorgeberechtigten über die Erkrankung des Kindes zu informieren, damit ggf. zusammen mit dem Gesundheitsamt Vorsorgemaßnahmen ergriffen werden können. Der behandelnde Arzt entscheidet, wann keine Ansteckungsfähigkeit mehr besteht und ein Besuch der Gemeinschaftseinrichtung wieder möglich ist. In der Regel ist dies der Fall, wenn der Durchfall abgeklungen ist.

Weitere Informationen:

Bei Fragen zur Vermeidung von Infektionskrankheiten steht Ihnen Ihr Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 0581-82462 zur Verfügung.