

Gesundheitsamt

Eine Information aus dem Gesundheitsamt des Landkreises Peine



Information über Campylobacter

Allgemeines

Infektionen durch Bakterien der Gattung Campylobacter sind weltweit verbreitet. In der warmen Jahreszeit treten diese Erkrankungen in Europa vermehrt auf.

Campylobacter-Bakterien sind in der Natur weit verbreitet. Sie sind bei Wild- und Haustieren, freilebenden Vögeln und Säugetieren, aber auch Nutztieren, vor allem bei Geflügel, Milchrindern und Schweinen zu finden. Haushunde und Katzen sind ebenfalls betroffen.

Übertragung

Die Übertragung erfolgt meist durch verunreinigte tierische Lebensmittel. Als Keimherde sind in erster Linie rohes oder ungenügend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel sowie Milch (vor allem Rohmilch) und Milchprodukte zu nennen.

In seltenen Fällen werden die Keime auch direkt vom Tier auf den Menschen übertragen.

Symptome

Nach zwei bis fünf Tagen kommt es zu meist nur milden bis mittelstarken Durchfällen. Dabei können auch kolikartige Krämpfe auftreten. Begleitet wird die Krankheit von Müdigkeit, Fieber und Kopfschmerzen. In seltenen Fällen werden Muskelschmerzen und Erbrechen beobachtet.

Die Dauer der Krankheit beträgt im allgemeinen eine Woche. Danach werden die Campylobacter-Bakterien noch etwa 2-4 Wochen symptomlos ausgeschieden. Eine Infektiosität besteht so lange wie Erreger im Stuhl ausgeschieden werden.

Therapie

In der Regel heilt die Erkrankung von selbst aus. Eine symptomatische Therapie ist in fast allen Fällen ausreichend.

Eine **antibiotische Therapie** wird bei Patienten mit hohem Fieber und schweren klinischen Verläufen angeraten.

Vorbeugung

Zu einer Erkrankung durch *Campylobacter* muss es nicht kommen. Strikte Hygienevorschriften seitens des Gesetzgebers und laufende Kontrollen der Lebensmittelüberwachung bei Lebensmittel- und Gaststättenbetrieben können nicht immer verhindern, dass kontaminierte Lebensmittel beim Verbraucher landen. Aus diesem Grund sollten Sie selbst alle Möglichkeiten ausschöpfen, um eine Lebensmittelvergiftung zu vermeiden:

- Prüfen Sie die Verfalldaten von Lebensmitteln und kaufen Sie nur frische Rohware ein.
- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fisch, Eier und Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen sowie Milch sollten Sie stets im Kühlschrank bei einer Temperatur von max. 4 °C aufbewahren.
- Rohmilch (unbehandelte Milch direkt vom Bauernhof) sollte im privaten Haushalt keine Verwendung finden. Greifen Sie lieber zu pasteurisierter Milch.
- Halten Sie Speisen nicht länger warm. Bei Temperaturen unter 60 °C können sich Keime schnell vermehren.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel sollten Sie nicht wieder einfrieren.
- Verwenden Sie generell nicht dasselbe Messer und Schneidbrett für die Fleisch- und für die Gemüsezubereitung.
- Das Auftauwasser von gefrorenem Geflügel oder Wild enthält oft Salmonellen. Lassen Sie das Lebensmittel daher keinesfalls darin liegen und gießen Sie die Flüssigkeit weg. Spülen Sie Ihre Hände sowie Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, sofort gründlich mit möglichst heißem Wasser ab.
- Achten Sie beim Kochen, besonders in der Mikrowelle darauf, dass die Speisen ausreichend durchgegart sind.
- Wischen Sie die Arbeitsflächen regelmäßig mit heißem Wasser ab und reiben Sie sie trocken. Für zusätzliche Sicherheit: Desinfizieren Sie Arbeitsflächen und –geräte.
- Benutzen Sie kochfeste Küchentücher und tauschen Sie Spültücher regelmäßig aus. Nicht hitzbeständige Lappen, Schwämme und Putztücher können Sie mit entsprechenden Desinfektionsmitteln behandeln.

Im Falle eines Falle: Was Ihr Arzt für Sie tun kann

Suchen Sie bei einer starken Durchfallerkrankung in jedem Falle Ihren Arzt auf. Er kann durch Stuhlproben die Art der Infektion feststellen und eine entsprechende Behandlung einleiten. Eine frühzeitige Erkennung der Krankheitsursache verhindert die Entwicklung von klinischen Komplikationen.

Das Labor bei dem die Stuhlprobe untersucht wird informiert bei einem positiven Befund das zuständige Gesundheitsamt.

Geben Sie aber ihrem Arzt an, in welchem Arbeitsumfeld Sie tätig sind (z.B. Lebensmittel-betrieb oder Gemeinschaftseinrichtung).

Möglicherweise unterliegen Sie bei einer Durchfallerkrankung einem vorübergehenden Tätigkeitsverbot.

Weitere Auskünfte hierzu erteilt Ihnen gern Ihr Gesundheitsamt.

Im Falle eines Falles: Was Sie selbst tun können

Allgemeine Maßnahmen zur Prophylaxe der Übertragung von Campylobacter-Infektionen sind das 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.

Während der Dauer ihrer Erkrankung sollten Patienten zu Hause bleiben und die aufgeführten Hygienemaßnahmen beachten. Nach Abklingen des Durchfalls können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich. 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.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Gesundheitsamt Peine
Maschweg 21
31224 Peine**

Tel.: 05171 / 401-7001