



Merkblatt über Campylobacter

Stand: Juni 2018

Die Campylobacter-Enteritis oder Campylobacteriose ist eine durch Campylobacterbakterien hervorgerufene infektiöse Darmerkrankung.

Krankheitsbild

Krankheitserscheinungen wie Bauchschmerzen, Durchfall und/oder Erbrechen, Fieber treten in der Regel 2 - 5, in Einzelfällen 1 - 10 Tage nach der Infektion auf. Die Durchfälle sind anfangs wässrig, später können sie Blut- und Schleimbeimengungen enthalten.

Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter aber auch länger. Die Ausscheidung der Keime im Stuhl dauert meist 2-4 Wochen. Selten bleiben die Keime länger im Darm und damit im Stuhl nachweisbar.

Über die Behandlung entscheidet Ihre Ärztin oder Ihr Arzt. Sie erfolgt meist symptomatisch, d. h. mit Bettruhe, Zufuhr von ausreichend Flüssigkeit und Mineralstoffen, leicht verdaulicher bekömmlicher Nahrung.

Infektionsquellen- und wege

Die Campylobacteriose wird meist durch Lebensmittel übertragen. Den Erreger kann man weder riechen noch schmecken.

Besonders häufig treten Infektionen nach Genuss kontaminierter tierischer Lebensmittel auf. Hierzu gehören z.B. Rohmilch, unzureichend erhitztes Geflügel, Hackfleisch.

Campylobacter kann bei niedrigen Temperaturen, auch im Gefrierschrank, überleben. Außerhalb eines lebenden Wirts vermehrt er sich allerdings nicht.

Campylobacter wird auch mit dem Kot gesunder Nutztiere (Geflügel) oder durchfallkranker Haustiere (Welpen, Katzen) ausgeschieden und auf den Menschen übertragen.

Als Infektionsquelle kommt auch nicht aufbereitetes (Oberflächen-)Wasser in Frage.

Maßnahmen zum Schutz vor Campylobacter

Die Bakterien werden mit dem Stuhl ausgeschieden und können bei nicht ausreichender Händehygiene fäkal-oral übertragen werden (Kontaktinfektion). Daher sollte besonderer Wert auf die Einhaltung der **Händehygiene** gelegt werden, um die Übertragung auf andere zu verhindern:

- Wann?
Nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Wechseln von Windeln, vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen sowie nach jedem Kontakt mit Tieren
- Wie?
Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife waschen, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Abspülen und mit Einmal-Papier-Handtuch trocknen.

Besser:

Geben Sie ca. 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel (aus der Apotheke) in eine Hohlhand. Reiben Sie die Flüssigkeit in die Haut, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Beachten Sie dabei die Einwirkzeiten nach Herstellerangaben.

- Erkrankte sollen keine Speisen für andere zubereiten.
- Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Waren nach dem Einkauf im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen!
- Auftauwasser von gefrorenem Fleisch, insbesondere Geflügel und Wild, separat auffangen und sofort in den Abfluss schütten! Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, gründlich mit heißem Wasser reinigen!
- Tierische Lebensmittel vor dem Verzehr für mindestens zehn Minuten bei über 70° C erhitzen!
- Speisen nicht längerfristig unter 60°C warm halten!
- Rohmilch auf keinen Fall Säuglingen, Kleinkindern, älteren und/oder immungeschwächten Personen geben bzw. vorher abkochen!

Empfehlungen und Regelungen

Für Kontaktpersonen sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich, solange keine enteritischen Symptome auftreten.

Gemeinschaftseinrichtungen

Kinder unter 6 Jahren, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen Verdächtig sind, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, § 34 Abs. 1.

Nach Abklingen des Durchfalls können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden.

Bei Kleinkindern ist wegen der Möglichkeit der Mensch zu Mensch Übertragung weiterhin auf die Einhaltung der Hygienemaßnahmen zu achten.

Lebensmittelbereich

Personen, die an Campylobacteriose erkrankt oder dessen Verdächtig sind, dürfen nicht beim gewerbemäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in gewerblichen Küchen (z. B. Gaststätten) und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, §§ 28/29 sowie § 42.

Haben Sie noch Fragen – rufen Sie uns an:

06074 8180 637 -61, -62 und -65

Fachdienst Gefahrenabwehr- und Gesundheitszentrum

Gesundheitsaufsicht

Gottlieb-Daimler-Straße 10

63128 Dietzenbach