

Campylobacter

Merkblatt für Erkrankte und Ausscheider

Infektionen durch Bakterien der Gattung Campylobacter sind weltweit verbreitet. In der warmen Jahreszeit treten diese Erkrankungen in Europa vermehrt auf. Sie spielen eine bedeutende Rolle bei der Reisediarrhoe.

Ursache:

Campylobacter-Bakterien sind in Deutschland neben Salmonellen häufige Erreger bakteriell bedingter und durch Lebensmittel ausgelöster Durchfallerkrankungen.

Als Erregerreservoir gelten verschiedene Nutztiere, vor allem Geflügel, Rind und Schwein, aber auch Haustiere wie Hund, Katze, Goldhamster und Kaninchen sowie wild lebende Vögel, die häufig ohne selbst zu erkranken Campylobacter-Bakterien im Darmtrakt haben.

Für die Übertragung von Campylobacter sind unzureichend erhitztes Geflügelfleisch und Geflügelprodukte (nicht aber Eier) die Hauptinfektionsquelle. Weitere Infektionsquellen sind nicht pasteurisierte Milch und Milchprodukte, fäkalverunreinigtes Trinkwasser z. B. aus belasteten Hausbrunnen, und Haustiere, hier besonders durchfallkranke Welpen und Katzen.

Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist wegen der geringen krankheitsauslösenden Keimzahlen von etwa 500 Keimen bei Kindern möglich.

Auch Infektionen beim Baden in belasteten Oberflächengewässern kommen vor. Campylobacter-Erreger können einige Zeit in der Umwelt und in Lebensmitteln überleben. Sie können sich aber nicht außerhalb des Wirtsorganismus vermehren.

Die Zeit von der Aufnahme der Krankheitserreger bis zum Krankheitsbeginn (Inkubationszeit) beträgt i. d. R. 2 – 7 Tage, in Einzelfällen 1 – 10 Tage. Nicht selten erkrankt jemand, der sich während des Urlaubs infiziert hat, erst zu Hause. Die relativ lange Inkubationszeit erschwert die Ermittlung des Gesundheitsamtes, da die Erkrankten oft nicht mehr genau wissen, was sie wo verzehrt haben.

Krankheitsverlauf:

Die Erkrankung äußert sich überwiegend mit Durchfall und Fieber, Bauchschmerzen, Müdigkeit und allgemeinem Unwohlsein. Teilweise findet sich Blut im Stuhl. Nach etwa 3 Tagen klingen die Krankheitssymptome meistens ab.

Personen sind ansteckend solange sie Erreger im Stuhl ausscheiden. Ohne antibiotische Behandlung, die nur ausnahmsweise durchgeführt wird, ist mit einer Ausscheidung der Erreger über einen Zeitraum von 2 – 4 Wochen zu rechnen.

Maßnahme zur Vorsorge:

Allgemeine Maßnahmen zur Vorsorge der Übertragung von Campylobacterinfektionen sind das Waschen der Hände, besonders nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich verunreinigten Gegenständen (z. B. Windeln), nach Kontakt mit rohem Geflügelfleisch, Arbeitsgeräten und Arbeitsflächen in der Küche und vor der Zubereitung von Mahlzeiten. Händewaschen führt zwar nicht zur sicheren vollständigen Beseitigung aber zur deutlichen Reduzierung der Bakterien an den Händen.

Um den Verbraucher vor Campylobacterinfektionen zu schützen, ist konsequente Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung notwendig.

Wichtig sind das gründliche Durchgaren von Fleisch, vor allem von Geflügel (Puten- bzw. Hühnerbrust), das Abkochen von Rohmilch, die direkt vom Erzeuger abgegeben wird, sowie der Verzicht auf den Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft. Auch Vorzugsmilch stellt ein gewisses Risiko dar. Dies gilt besonders für Säuglinge, Kleinkinder sowie alte und abwehrgeschwächte Menschen.

Maßnahmen für Erkrankte, Ausscheider und Kontaktpersonen

Während der Erkrankung sollten Patienten zu Hause bleiben und die oben angeführten Hygienemaßnahmen beachten. Nach Abklingen des Durchfalls (geformter Stuhl) können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden. Im Vorschulalter gilt allerdings, dass für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben auch nach Abschluss der Erkrankung (sistieren der Durchfälle), ein Besuch der Gemeinschaftseinrichtung nur dann möglich ist, wenn in der Einrichtung durch spezielle Hygienemaßnahmen gesichert ist, dass eine Weiterverbreitung nicht mehr möglich ist. Dies umfasst die korrekte Händehygiene (mit Seife und evt. Desinfektionsmittel) nach Toilettenbesuch oder Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln). Die Durchführung der Hygienemaßnahmen soll durch die Einrichtung selbst überwacht werden.

Ein schriftliches ärztliches Attest zur Wiederezulassung ist nicht erforderlich.

Für Kontaktpersonen sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich, solange keine Krankheitszeichen wie Bauchschmerzen, Durchfall, Erbrechen oder Fieber auftreten.

Personen, die an einer Campylobacter-Infektion erkrankt sind, bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, oder die die Erreger noch ausscheiden, dürfen gemäß § 42 IfSG nicht in Lebensmittelbetrieben tätig sein.

Diese Personen dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel (s. 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.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Gesundheitsamt