



Der Bereich Gesundheitsamt informiert ....

## Campylobacter (infektiöse Gastroenteritis)

---

<b>Erreger</b>	Campylobacter sind Bakterien, die ansteckende Durchfall-Erkrankungen auslösen. Sie treten weltweit auf, in Europa vorwiegend während der warmen Jahreszeiten. Die Bakterien leben unter anderem im Verdauungstrakt von Tieren - meist ohne, dass diese selbst erkranken. Campylobacter sind in Deutschland die häufigsten bakteriellen Erreger von Durchfall-Erkrankungen.
<b>Übertragung</b>	
<u>über Nahrungsmittel:</u>	<p>Die Hauptansteckungsquelle für Campylobacter ist der Verzehr von Lebensmitteln, die mit den Bakterien belastet sind. Häufig erfolgt die Übertragung über Geflügelfleisch. Zwar können sich Campylobacter, anders als Salmonellen, in Lebensmitteln nicht vermehren, dafür allerdings einige Zeit in der Umwelt überleben.</p> <p>Auch mangelnde Küchenhygiene kann zu einer Ansteckung führen, beispielsweise über Schneidebretter oder Messer, die nach der Zubereitung von rohem Fleisch nicht ausreichend gereinigt worden sind.</p> <p>Risikobehaftete Lebensmittel (Beispiele):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nicht ausreichend erhitztes Geflügelfleisch und Geflügelprodukte,</li><li>• Rohmilch oder Rohmilchprodukte,</li><li>• nicht durchgegartes Hackfleisch,</li><li>• frische Rohwurstsorten wie Mettwurst,</li><li>• verunreinigtes Trinkwasser (z.B. aus einer Brunnenanlage).</li></ul>
<u>von Mensch zu Mensch:</u>	Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch über eine Schmierinfektion ist möglich. Dabei gelangen die Erreger in kleinsten Spuren von Stuhlresten eines Erkrankten über verschmutzte Hände in den Mund.
<u>durch Tierkontakt:</u>	TierbesitzerInnen können sich bei ihren Haustieren anstecken. Die Übertragung erfolgt hier über den Kot der Tiere.
<u>durch Wasser:</u>	Gelegentlich sind Badeseen mit Campylobacter verunreinigt. In seltenen Fällen ist dann eine Ansteckung über das verschmutzte Gewässer möglich, wenn beim Baden Wasser verschluckt wird.
<b>Krankheitsbild</b>	<p>Die Inkubationszeit (= Zeit zwischen bereits erfolgter Infektion bis zum Auftreten der ersten Symptome) beträgt in der Regel 2 bis 5 Tage (1 bis 10 Tage).</p> <p>Die Erkrankung beginnt meist mit Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen. Kurz darauf folgen heftige Bauchschmerzen und -krämpfe, Übelkeit und Durchfälle. Die Durchfälle können wässrig oder blutig sein. In der Regel dauert eine Campylobacter-Erkrankung bis zu einer Woche.</p>
<u>Dauer der Ansteckungsfähigkeit:</u>	Die Betroffenen sind ansteckend, solange sie die Erreger mit dem Stuhl ausscheiden. Im Durchschnitt dauert dies 2 bis 4 Wochen, das bedeutet, auch nach Abklingen der Beschwerden können Erreger ausgeschieden werden.

Wer ist besonders gefährdet?

Das größte Risiko zu erkranken haben Kinder unter 6 Jahren. Generell sind Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Menschen mit eingeschränkter Immunabwehr besonders gefährdet. Deshalb sollte diese Personengruppe Lebensmittel wie Rohmilchprodukte oder nicht ausreichend durchgegartes Fleisch meiden.

**Komplikationen**

In der Regel verlaufen Durchfallerkrankungen durch Campylobacter komplikationslos. In Ausnahmefällen können rheumatische Gelenkentzündungen oder Hirnhautentzündungen auftreten, sehr selten neurologische Erkrankungen wie das Guillain-Barré-Syndrom, das zu Lähmungserscheinungen führen kann.

Hinweis:

Entgegen der Salmonellose verläuft die Campylobacter-Gastroenteritis (Durchfallerkrankung) selbstlimitierend. Dauerausscheidungen sind nicht bekannt.

**Meldepflicht**

Dem Gesundheitsamt wird gemäß § 7 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) der direkte oder indirekte Nachweis von darmpathogenen Campylobacter Spezies, soweit er auf eine akute Infektion hinweist, namentlich gemeldet.

Des Weiteren ist gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) der Verdacht auf und die Erkrankung an einer akuten infektiösen Gastroenteritis meldepflichtig, wenn ...

- die betroffene Person Umgang mit Lebensmitteln hat oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Küchen, Gaststätten) beschäftigt ist,
- zwei oder mehr gleichartige Erkrankungen auftreten, bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird.

**Therapie**

Bleiben Sie während der Dauer der akuten Erkrankung zu Hause und schonen Sie sich körperlich. Bei starkem Durchfall und Erbrechen ist der Ausgleich des Flüssigkeits- und Salzverlustes besonders wichtig. Das bedeutet, ausreichend zu trinken. Achten Sie auf leicht verdauliche Nahrung mit ausreichender Salzzufuhr.

Um den Verlust von Salzen auszugleichen, kann gegebenenfalls der Einsatz von sogenannten Elektrolyt-Ersatzlösungen aus der Apotheke sinnvoll sein. Vor allem Kleinkinder und Senioren reagieren besonders empfindlich auf den Flüssigkeitsverlust.

Sie sollten ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen, wenn die Durchfälle länger als 2 bis 3 Tage anhalten oder die Erkrankung besonders schwer verläuft. Gegebenenfalls wird eine Campylobacter-Erkrankung antibiotisch behandelt.

Achten Sie im Krankheitsfall besonders auf gute Händehygiene:

- Waschen Sie sich nach dem Toilettengang und vor dem Essen immer die Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife.
- Trocknen Sie die Hände nach dem Waschen sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
- Erkrankte sollen keine Speisen für andere zubereiten.
- Achten Sie ebenfalls vor der Zubereitung von Speisen und nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln, insbesondere rohem Geflügelfleisch, auf konsequente Händehygiene.

Achten Sie im Alltag und v.a. im Krankheitsfall besonders auf gute Küchenhygiene:

Campylobacter sind relativ empfindlich. Sie können sich in Lebensmitteln nicht weiter vermehren. Allerdings überleben die Keime unter Umständen mehrere Monate auf tiefgefrorenen Produkten, so dass diese auch nach dem Auftauen ansteckend sein können.

- 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.
- Spülen Sie alle Gegenstände und Arbeitsflächen, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, heiß ab und waschen Sie sich anschließend gründlich die Hände.
- Verwenden Sie getrennte Küchenutensilien für rohe und gegarte Lebensmittel.
- Wechseln Sie häufig Küchenhandtücher und Wischlappen und waschen Sie diese bei mindestens 60°C.
- Erneuern Sie Spülbürsten und Schwämme regelmäßig.
- Kochen Sie Rohmilch, die direkt vom Erzeuger kommt, vor dem Verzehr ab bzw. bevorzugen Sie pasteurisierte Milch.

Einschränkung der Berufsausübung nach §42 IfSG:

Für Personen, die im Lebensmittelbereich arbeiten, gilt nach §42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) ein Tätigkeitsverbot bis zur Symptombefreiung, danach muss für weitere mindestens 14 Tage auf eine zusätzliche Händedesinfektion nach Toilettengängen und vor Umgang mit Lebensmitteln geachtet werden.

Einschränkungen für Gemeinschaftseinrichtungen gemäß §33 IfSG:

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nach §34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) wie Schulen oder Kindergärten vorübergehend nicht besuchen. Eltern sind verpflichtet nach § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) die Gemeinschaftseinrichtung über die Erkrankung ihres Kindes zu informieren.

In der Regel kann die Einrichtung 48 Stunden nach Abklingen der Beschwerden wieder besucht werden. Ein schriftliches ärztliches Attest zur Wiederzulassung ist nicht erforderlich.

---

Dieses Merkblatt kann nur einige Hinweise geben und ein persönliches Gespräch nicht ersetzen. Bitte rufen Sie uns an.

Gesundheitsamt Lübeck  
Infektionsschutz  
Sophienstr. 2-8  
23560 Lübeck

## Telefonische Sprechstundenzeiten:

Mo und Die	08.00 - 14.00 Uhr	Telefon: 0451/122-5315 oder -16
Mi	08.00 - 12.00 Uhr	Telefon: 0451/122-5361
Do	08.00 - 16.00 Uhr	Telefon: 0451/122-5315 oder -16
Fr	08.00 - 12.00 Uhr	Telefon: 0451/122-5315 oder -16

Fax: 0451/122-5398, E-Mail: [infektionsschutz@luebeck.de](mailto:infektionsschutz@luebeck.de) (Antwort innerhalb 24 h)