

Campylobacter – Infektionen

Krankheitsbild

Campylobacter-Bakterien können Durchfall auslösen, außerdem Kopf- und Bauchschmerzen, Erbrechen, Unwohlsein und Fieber. Die Symptome halten in der Regel über mehrere Tage an. Bei Kleinkindern oder älteren Erwachsenen kann der Flüssigkeitsverlust stark ausgeprägt sein.

Übertragung

Hauptsächlich durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit Campylobacter-Bakterien verunreinigt sind. Z. B. nicht ausreichend gegartes Geflügelfleisch (nicht aber Eier), nicht pasteurisierte Milch sowie rohes Hackfleisch. Auch Schneidebretter, Messer oder verunreinigte Hände können Überträger sein. Die Übertragung von Mensch zu Mensch über den Stuhl gibt es insbesondere bei Kindern. Auch Haustiere (besonders durchfallkranke Welpen und Katzen) können übertragen.

Inkubationszeit

Zwischen Ansteckung und Beginn der Krankheit liegen in der Regel 2 - 5 Tage, selten 1 - 10 Tage.

Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Die Patienten sind meist auch noch nach Abklingen der Beschwerden infektiös. Die mittlere Ausscheidungsdauer beträgt 2-3 Wochen.

Maßnahmen für Kranke und Kontaktpersonen

Allgemeine Maßnahmen zur Vermeidung der Übertragung sind das Waschen der Hände mit Flüssigseife nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit vermutlich kontaminierten Gegenständen (z. B. Windeln). Händewaschen führt zu einer ausreichenden Reduktion der Keimkonzentration an den Händen. Zusätzliche Hygienemaßnahmen in der Wohnung sind 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.

Gute Küchenhygiene: Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

Campylobacter können sich in Lebensmitteln nicht weiter vermehren. Allerdings überleben die Keime u. U. mehrere Monate auf tiefgefrorenen Produkten. Sie bleiben so auch nach dem Auftauen ansteckend. Garen Sie Fleisch – und 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 damit in Berührung gekommen sind, heiß ab und waschen Sie sich gründlich die Hände. Verzichten Sie darauf, das Geflügelfleisch vor dem Kochen abzuwaschen. So vermeiden Sie eine Verbreitung der Erreger über Spritzwasser in der Küche. Verwenden Sie getrennte Küchenutensilien für rohe und gegarte Lebensmittel bzw. reinigen Sie Arbeitsflächen und Geräte nach jedem Arbeitsgang sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie diese ab. Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Menschen mit eingeschränkter Immunabwehr sollten Lebensmittel wie Rohmilchprodukte oder nicht ausreichend durchgegartes Fleisch meiden. Kochen Sie Rohmilch, die direkt vom Erzeuger kommt, vor dem Verzehr ab. Bevorzugen Sie pasteurisierte Milch.

Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen nach Krankheit

Kranke Kinder sollten die Gemeinschaftseinrichtung während der akuten Durchfallerkrankung und für 2 Tage nach Abklingen der Beschwerden die Einrichtung nicht betreten. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich. Für Kinder unter 6 Jahren besteht sogar ein gesetzliches Betretungsverbot. Ein Ausschluss von Kontaktpersonen ist nicht erforderlich.

Meldepflicht für Kinder unter 6 Jahren

Eltern und Gemeinschaftseinrichtungen sind zur Meldung gemäß Infektionsschutzgesetz verpflichtet.

Fragen zur Behandlung von Campylobacter-Infektionen richten Sie bitte an Ihren behandelnden Arzt oder Ihre Ärztin.