

Ihr Gesundheitsamt informiert Sie zu den wichtigsten Fragen:

Campylobacter



Campylobacter - was ist das?

Campylobacter sind Bakterien. Sie kommen weltweit bei Tieren vor, insbesondere bei Vögeln, Wild- und Haustieren.

Campylobacter kommen mit den unterschiedlichsten Lebensbedingungen klar.

Optimal sind für Campylobacter hohe Feuchtigkeit und Körpertemperatur.

Aber auch der Aufenthalt in der Gefriertruhe oder kurzfristig Temperaturen bis 70°C schaden ihnen nicht.

Sie vermehren sich nicht in Lebensmitteln. Aber sie können bei Kühlschranktemperaturen im Lebensmittel wochenlang überleben.

Es gibt verschiedene Campylobacterarten.

Was können Campylobacter anrichten?

Oft passiert nichts.

Unser Körper bekämpft Campylobacter oft ohne dass wir es merken. Manchmal ist nur ein kurzer, leichter Durchfall die Folge.

Das ist abhängig von der Menge der aufgenommenen Campylobacter.

Eine Erkrankung heißt Enteritis (auf deutsch: Darmentzündung).

Welche Beschwerden treten auf?

Etwa 2-5 Tage nach dem Verzehr infizierter Lebensmittel werden die Campylobacter aktiv. Mit Giftstoffen reizen sie die Schleimhäute im Darm, es gibt Entzündungen. Das führt oft zu plötzlich heftigen Bauchschmerzen, wässrigem, später blutigem Durchfall und manchmal Fieber. Meistens dauert das 1-7 Tage. Das ist aber abhängig von der aufgenommenen Menge an Campylobacter. Schwere Erkrankungen sind selten. Sie treten eher bei Menschen mit Vorerkrankungen auf.

Wie wird die Krankheit festgestellt?

Der Arzt veranlasst bei hartnäckigem Durchfall eine Stuhluntersuchung im Labor. Campylobacter sind dort nachweisbar. Nach ca. 2-3 Tagen liegt das Ergebnis vor.

Wie werden Campylobacter behandelt?

Normalerweise ist eine Behandlung nicht notwendig. Wichtig ist, viel zu trinken, um den Flüssigkeits- und Mineralverlust, der durch Fieber, Erbrechen und Durchfall entstanden ist, auszugleichen. Über evtl. notwendige Medikamente entscheidet der Arzt.

Wo lauert die Ansteckungsgefahr?

Die Enteritis durch Campylobacter ist eine klassische Lebensmittelinfektion. In manchen tierischen Lebensmitteln sind Campylobacter enthalten, weil schon das Tier mit ihnen infiziert war, z.B. über Futter oder weil während der Lebensmittelherstellung Fehler gemacht wurden. In erster Linie betrifft das Geflügel- und Schweinefleisch und daraus hergestellte Lebensmittel oder Rohmilch. Auch die Ansteckung über kranke Haustiere ist möglich. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist selten und wäre eine sogenannte Schmierinfektion.

Wie kann man eine Infektion vermeiden?

Alle Lebensmittel, die viel Wasser und Eiweiß enthalten, sollen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das betrifft vor allem Fleisch, Wurst, Geflügel, Milch.

Eine sichere Abtötung der Campylobacter erfolgt nur bei Temperaturen über 80°C für mindestens 10 min.

Deshalb auch beim Grillen auf gut durchgebratenes Fleisch achten!

Wichtig:

Händewaschen nach der Toilette und vor der Speisenzubereitung!

Desinfektionsmittel im Haushalt sind wenig sinnvoll. Lassen Sie sich dazu im Gesundheitsamt beraten!

Das Labor meldet dem Gesundheitsamt jeden Nachweis von Campylobacter. Um die näheren Umstände der Infektion und evtl. Maßnahmen zu besprechen, wird mit jedem Betroffenen vom Gesundheitsamt ein Gespräch geführt.

Wer keine Beschwerden mehr hat, aber noch Campylobacter im Stuhl, darf bis auf wenige Ausnahmen wieder arbeiten, die Schule und den Kindergarten besuchen.

Beschwerdefrei Kinder müssen nicht zu Hause bleiben!

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Gesundheitsamt!

Stadt Frankfurt (Oder)
Gesundheitsamt
Bardelebenstr. 1
15230 Frankfurt (Oder)

Tel. 0335/ 5525300

Email: gesundheitsamt@frankfurt-oder.de