

Merkblatt *Campylobacter jejuni*

Erreger und Ansteckung:

Campylobacter jejuni / coli sind Stäbchenbakterien, die neben den artverwandten Salmonellen eine immer größer werdende Bedeutung im Bereich übertragbarer Darmerkrankungen darstellen.

Als Infektionsquellen sind bekannt:

- ✓ rohe Kuhmilch (unbehandelt)
- ✓ verunreinigtes Trinkwasser (vor allem in südlichen Ländern)
- ✓ kontaminierte Lebensmittel
- ✓ Kontakt mit Tieren (vor allem Katzen, Hunde, Vögel, Rinder und Geflügel)
- ✓ Schmierinfektion von Mensch zu Mensch

Campylobacter Bakterien vermehren sich offenbar nicht in Lebensmitteln, jedoch ist hier eine relativ geringe Keimzahl ausreichend, um eine Erkrankung auszulösen.

Krankheitsverlauf:

Nach einer Inkubationszeit (Zeit zwischen Ansteckung und Erkrankung) von ca. 3 – 10 Tagen machen sich folgende Symptome bemerkbar:

- Heftige, kolikartige Bauchschmerzen
- Häufige, wässrige z.T. blutige Durchfälle
- Hohes Fieber
- Gelegentlich Erbrechen

Ausgeschieden werden die Erreger mit dem Stuhl. Die Erkrankung bleibt normalerweise auf den Magen – Darm– Trakt beschränkt. Die Dauer der Ausscheidung nach der Erkrankung beträgt üblicherweise drei bis vier Wochen. Während dieses Zeitraumes ist Ansteckungsgefahr gegeben. Der Erregernachweis hierfür wird aus dem Stuhl erbracht.

Hygienemaßnahmen:

Zur Vermeidung einer Ansteckung anderer sollten Sie folgende Empfehlungen beachten:

- ✓ Hände nach jedem Toilettenbesuch, vor dem Umgang mit Lebensmitteln und vor dem Füttern von Säuglingen, Kleinkindern und pflegebedürftigen Menschen gründlich mit Seife waschen und wenn vorhanden, mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel desinfizieren. Dabei ist zu beachten, dass die Hände erst desinfiziert und dann gewaschen werden sollten.
- ✓ Die Toiletten sauber halten und ggf. ein geeignetes Desinfektionsmittel verwenden.

- ✓ Einem Erkrankten sollten separate Handtücher zur Verfügung gestellt werden.
- ✓ Achten Sie auf eine ausreichende Koch und Backtemperatur (bei ca. 70° C werden die vorhandenen Erreger nach wenigen Minuten abgetötet)
- ✓ Achten Sie bei Kühleinrichtungen auf eine ausreichende Kühltemperatur.
- ✓ Achten Sie beim Auftauen von gefrorenem Geflügel und Fleisch darauf, dass die Auftauflüssigkeit abgeleitet wird, ohne mit anderen Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- ✓ Wählen Sie Arbeitsgeräte, die leicht zu reinigen sind und reinigen Sie diese häufig, insbesondere vor und nach Arbeitspausen und bei der Verarbeitung unterschiedlicher sowie roher und gegarter Ware.