 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Campylobacter-Infektionen	Lebensmittelüberwachung

Campylobacter ist ein häufiger bakterieller Durchfallerreger des Menschen. Jährlich werden deutschlandweit 60.000-70.000 Erkrankungsfälle von Campylobacter-Infektionen erfasst. Campylobacter wird zum überwiegenden Teil über Lebensmittel auf den Menschen übertragen. Kontaminiertes Geflügelfleisch und Wasser spielen dabei die größte Rolle. In mehreren Fällen sind Erkrankungsausbrüche durch Campylobacter nach Verzehr von Rohmilch bekannt geworden.

Campylobacter kommen weit verbreitet in der Natur vor und konnten aus dem Verdauungstrakt vieler Säugetier- und Vogelarten, aber auch aus kontaminierten Oberflächenwasser nachgewiesen werden.

Nach Studien in Deutschland und mehreren europäischen und nicht europäischen Ländern bilden unzureichend erhitztes oder rekontaminiertes Geflügelfleisch und –produkte (nicht aber Eier) die Hauptinfektionsquelle. Infektionsquellen sind des Weiteren nicht pasteurisierte Milch, kontaminiertes, nicht gechlortes Trinkwasser und Heimtiere (besonders durchfallkranke Welpen und Katzen) sowie rohes Hackfleisch. Für die Auslösung von Erkrankungen kommen besonders Kreuzkontaminationen in Folge von Hygienefehlern in der Küche in Frage.

Inkubationszeit

In der Regel 2-5 Tage, in Einzelfällen 1-10 Tagen.

Krankheitszeichen

Meist verläuft die Durchfallerkrankung ohne Komplikationen. Außer den meist kurzzeitig auftretenden Durchfällen sind auch schwere Darminfektionen möglich. Eine Pseudoblinddarmentzündung sowie eine begleitende Bauchspeicheldrüsenentzündung sind ebenfalls möglich. In sehr seltenen Fällen kann es zu Folgekrankheiten wie rheumatische Gelenkentzündungen oder zu der gravierenden neurologischen Erkrankung, dem Guillain-Barre-Syndrom kommen.


Die höchsten Erkrankungsraten finden sich bei Kindern unter 5 Jahren sowie jungen Erwachsenen zwischen 20 und 29 Jahren.

Charakteristik des Erregers

Campylobacter-Erreger sind ungewöhnlich empfindlich. Sie können sich außerhalb des Verdauungstraktes von warmblütigen Tieren nicht vermehren. Das Temperatur-Minimum für die Vermehrung beträgt 32 Grad Celsius und sie benötigen eine atmosphärische Sauerstoffkonzentration (mikroaerophile Bedingungen).

Es erfolgt keine Vermehrung von Campylobacter in den Lebensmitteln. Die Erreger können lediglich mehr oder weniger lange in oder auf Lebensmitteln überleben. Gegenüber Maßnahmen der Konservierung, wie Säuerung, Trocknung oder Salzung sind sie empfindlich. Hohe Temperaturen töten Campylobacter schnell ab. Campylobacter-Keime können mehrere Monate auf gefrorenen Produkten überleben und sind bei kontaminierten Produkten im Tauwasser vorhanden.

Ausgehend von den Eigenschaften können Campylobacter-Infektionen durch Beachtung folgender Hygieneregeln vermieden werden:

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Campylobacter-Infektionen	Lebensmittelüberwachung

Regeln zur Verhütung von Campylobacterinfektionen:

Ausreichende Hitzeanwendung

Campylobacter werden bei hohen Temperaturen abgetötet. Derartige Temperaturen werden durch vollständige Durcherhitzung während des Bratens oder Kochens erreicht. Deshalb sollte Fleisch nicht nur angebraten werden. Beim Garen in der Mikrowelle dürfen nicht zu kurze Garzeiten gewählt werden, damit das Lebensmittel auch im Inneren ausreichend erhitzt wird. Das Auftauen in der Mikrowelle ist nur bei sofortiger Weiterverarbeitung ratsam.

Sauberkeit und Hygiene

Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln und nach jedem Toilettengang, nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch (Geflügelfleisch) sowie während der Zubereitung von Speisen Hände gründlich waschen.

Handtücher und Geschirrtücher häufig wechseln!

Wischtücher und Spülbürsten regelmäßig kochen oder erneuern!

Arbeitsflächen und Gerätschaften nach jedem Arbeitsgang sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Die mit dem Auftauwasser von gefrorenem Fleisch und Geflügelfleisch in Berührung kommenden Gegenstände müssen gründlich gesäubert werden.

Sachgerechter Umgang und Behandlung von Lebensmitteln

Auftauflüssigkeit von gefrorenem Fleisch und Geflügelfleisch darf nicht verwendet werden. Es muss darauf geachtet werden, dass die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt.

Rohe und gegarte Lebensmittel sollten getrennt gelagert werden, das gleichzeitige Hantieren ist möglichst zu vermeiden.

Verzicht auf Lebensmittel mit einem erhöhten Risiko für Campylobacter

Säuglinge, Kleinkinder, kranke, ältere und immungeschwächte Menschen sollten auf den Verzehr von nachfolgend genannten Lebensmitteln, bei denen das Vorkommen von Campylobacter nicht ausgeschlossen werden kann, verzichten:

- Hackfleisch
- frische Rohwurst (z.B. Zwiebelmettwurst)
- Rohmilch

Fazit: Lebensmittel, von denen wir wissen, dass sie Campylobacter enthalten können, sind keine Gefahr, wenn wir sachgerecht mit ihnen umgehen.