



CAMPYLOBACTER

WAS SIND CAMPYLOBACTER?

Campylobacter sind Bakterien, die ihren Namen von ihrer gekrümmten Form ableiten (griech. kampylos = gekrümmt). Sie sind in der Natur weit verbreitet und können natürliche Darmbewohner von vielen Haus-, Nutz- und Wildtieren sein. Sie können beim Menschen leichte bis schwere Durchfallerkrankungen verursachen. Die durch Campylobacter-Bakterien verursachte Erkrankung, die Campylobacteriose, tritt weltweit auf und zählt innerhalb der Europäischen Union zu einer der häufigsten durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen des Menschen. In Österreich ist die Campylobacteriose deutlich häufiger als die besser bekannte Salmonellose.



Abbildung 1: Mikroskopische Aufnahme (Gramfärbung) von Campylobacter-Bakterien, Vergrößerung 1:1000

Wie äußert sich die Erkrankung?

Die meisten Erkrankungsfälle treten in der warmen Jahreszeit auf. Kinder sowie junge Erwachsene sind in Österreich besonders häufig von einer Campylobacter-Infektion betroffen. Innerhalb von 2 bis 5 Tagen (mind. 1, max. 10) nach Aufnahme der Bakterien treten zunächst oftmals uncharakteristische erste Krankheitszeichen wie ein allgemeines Krankheitsgefühl, Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen auf. Kurze Zeit danach setzen breiige bis wässrige, zum Teil blutige Durchfälle ein, die meist von krampfartigen Bauchschmerzen und Fieber begleitet sind. Die Infektion kann auch unbemerkt, also ohne erkennbare Krankheitszeichen, verlaufen. Die Krankheit dauert durchschnittlich wenige Tage bis 1 Woche, gelegentlich auch länger. In seltenen Fällen kommt es zu einem schweren Krankheitsverlauf oder zu Langzeitkomplikationen und manchmal zu einem Wiederauftreten der Erkrankung.

Wie wird die Krankheit nachgewiesen?

Die Diagnose basiert auf dem Nachweis von Campylobacter-Bakterien aus möglichst frischem Stuhl.

Wie ansteckend sind Campylobacter? Wie wird die Krankheit übertragen?

Schon sehr geringe Mengen des Erregers können beim Menschen eine Infektion auslösen. Die Aufnahme des Erregers erfolgt vor allem durch den Genuss von Nahrungsmitteln, die mit dem Kot von Tieren verunreinigt wurden.

HAUPTINFEKTIONSQUELLEN

- Rohes oder unzureichend erhitztes Geflügelfleisch und Geflügelprodukte
- Essfertige Gerichte oder Lebensmittel, die nach der Zubereitung oder bei der Lagerung ausgehend von z. B. rohem Fleisch mit Campylobacter-Bakterien verunreinigt wurden
- Rohe Milch
- Kontaminiertes, nicht aufbereitetes Trinkwasser (v. a. in Entwicklungsländern)

Durch unzureichend gereinigte Hände ist eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch (Familienverband, Pflegeheime, im besonderen Kinderbetreuungseinrichtungen) und vom Tier auf den Menschen (z. B. landwirtschaftliche Nutztiere und vor allem Hundewelpen bzw. junge Katzen mit Durchfall) ebenfalls möglich.



Abbildung 2: Unsachgemäße Zubereitung von Speisen in der Küche ist ein wesentlicher Risikofaktor für eine Erkrankung.

Wie lange besteht Ansteckungsgefahr?

Während der Erkrankung sowie für die Dauer von mehreren Wochen nach Abklingen der Symptome werden die Erreger im Stuhl ausgeschieden. Die Beachtung einer entsprechenden Händehygiene (siehe nächste Seite) ist deshalb auch nach dem Abklingen der Erkrankung von großer Bedeutung!

SCHUTZ VOR EINER INFEKTION

Es gibt derzeit keinen Impfstoff, der gegen Campylobacter-Bakterien schützt. Zu den wichtigsten Maßnahmen zur Vermeidung einer Infektion zählen:

- Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang und nach Kontakt mit möglicherweise kontaminierten Gegenständen (z. B. Windeln) oder Tieren
- Sorgfältige Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung
- Vollständiges Durchgaren von Fleisch (insbesondere bei Geflügel) und Abkochen bzw. Pasteurisieren von Rohmilch
- Sorgfältiger Umgang mit Haustieren/Tieren mit Durchfall
- Auf Reisen in Länder mit schlechten hygienischen Bedingungen: rohes Obst und Gemüse sorgfältig waschen oder besser schälen, Trinkwasser von zweifelhafter Qualität abkochen oder chemisch desinfizieren. Vorsicht gilt auch beim Genuss von daraus hergestellten Produkten, beispielsweise Speiseeis

Sorgfältige Küchenhygiene zur Vermeidung einer Infektion

Mit Campylobacter-Bakterien verunreinigte Lebensmittel können weder am Geruch noch am Aussehen erkannt werden. Unsachgemäße Zubereitung von Speisen führt leicht zu einer Übertragung des Krankheitserregers von rohem Fleisch (speziell Geflügel) auf andere Lebensmittel. Kochen, Braten und Pasteurisieren führen zum Abtöten von Campylobacter-Bakterien, ein Tiefrieren senkt lediglich die Anzahl der Bakterien, kann sie jedoch nicht zur Gänze abtöten.



Abbildung 3: Händewaschen mit Seife und warmem Wasser und sorgfältiges Abtrocknen verringert das Risiko einer Infektion deutlich.

Wichtigste Punkte einer sorgfältigen Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung:

- Gründliches Händewaschen mit Seife und Abtrocknen vor Beginn der Speisenzubereitung und unmittelbar nach dem Hantieren mit rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft
- Frischgeflügel und anderes Frischfleisch nach dem Einkauf rasch im Kühlschrank verpackt oder abgedeckt lagern
- Tiefgefrorenes Fleisch im geschlossenen Beutel im Kühlschrank auftauen; Auftauflüssigkeit sofort in den Ausguss leeren
- Verwendung von separaten Küchenutensilien (Schneidbrett, Messer etc.) für die Zubereitung von rohem Fleisch und anderen bereits gegarten Speisen oder Rohkost (z. B. Salate, Saucen), um eine Verunreinigung letzterer mit dem Krankheitserreger zu vermeiden
- Speisen für mindestens 10 Min. auf über 70 °C (Kerntemperatur) erhitzen und fertige Speisen bei Temperaturen unter 5 °C lagern
- Sorgfältige Reinigung der benutzten Arbeitsflächen und Küchenutensilien mit Spülmittel und heißem Wasser
- Regelmäßiges Wechseln und Waschen von Hand-, Geschirr- und Spültüchern bei mindestens 60 °C
- Haustiere während der Zubereitung von Speisen nicht streicheln und von Lebensmitteln fernhalten



Abbildung 4: Nur vollständig durchgegartes Fleisch und abgekochte/pasteurisierte Milch sind sicher frei von gesundheitsgefährdenden Campylobacter-Bakterien.

MASSNAHMEN

Was soll ich tun, wenn ich bereits an einer Campylobacter-Infektion erkrankt bin?

Erkrankte Personen und Kontaktpersonen im gleichen Haushalt sollten folgende Maßnahmen beachten:

- Gründliches Händewaschen mit Seife, speziell nach jedem Toilettengang
- Gründliches Händewaschen mit Seife vor dem Essen, vor der Zubereitung von Speisen und der Verabreichung von Nahrung an Kleinkinder, pflegebedürftige oder abwehrschwächte Menschen

Prinzipiell gilt: für eine sichere Entfernung der Campylobacter-Bakterien von den Händen kann auch ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel verwendet werden.

- Der/die Erkrankte sollte nur unter Einhaltung einer sorgfältigen Händehygiene das Essen für andere Personen zubereiten
- Händedesinfektion vor dem Stillen von Säuglingen
- Separate Toilettenartikel, Handtücher und Waschlappen für den/die Erkrankte(n) verwenden

Maßnahmen zur Reinigung während der Erkrankung und der Phase der Ausscheidung des Erregers:

- Mit Stuhl verschmutzte Oberflächen und insbesondere die Toiletten müssen gründlich mit einem Haushaltsreiniger gereinigt werden
- Nach jedem Toilettenbesuch die Spülarmatur sowie die WC-Brille inkl. Spülknopf reinigen
- Verunreinigte Kleidung, Bettwäsche und Handtücher bei mindestens 60 °C waschen
- Geschirr kann wie üblich mit Spülmittel gereinigt werden

Maßnahmen zur Vermeidung von weiteren Erkrankungsfällen in Gemeinschaftseinrichtungen:

- Für akut Erkrankte (BewohnerInnen, Insassen etc.) sollte eine separate Toilette bereitgestellt werden
- Erkrankte Personen dürfen nicht an der Zubereitung und Verteilung von Mahlzeiten teilnehmen
- Hygieneschulung
- Kinder sollten erst nach Abklingen des Durchfalls wieder eine Gemeinschaftseinrichtung (Kindergarten, Schule etc.) besuchen
- Sorgfältige Händehygiene ist zur Vermeidung einer Ansteckung anderer ein absolutes Muss und sollte ggf.

verständlich geschult und kontrolliert werden. Vor allem bei Kleinkindern sind aufgrund der Möglichkeit der Mensch-zu-Mensch-Ansteckung Vorsicht und verstärkte Reinigungsmaßnahmen angebracht

- Betroffene (Beschäftigte, BenutzerInnen, BesucherInnen etc.) können erst nach Abklingen des Durchfalls wieder Gemeinschaftseinrichtungen besuchen (unter Einhaltung einer sorgfältigen Händehygiene)

Für Personen im Lebensmittelgewerbe gilt:

- Eine Erkrankung ist dem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen
- Erkrankten ist der Umgang mit Lebensmitteln generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht

GIBT ES EINE THERAPIE?

Campylobacter-Infektionen erfordern gewöhnlich keine speziellen therapeutischen Maßnahmen. Für die Dauer des Durchfalls ist auf eine ausreichende Aufnahme von Flüssigkeit in Form von Wasser (z. B. auch verdünnte Fruchtsäfte, Tee) oder speziellen Elektrolytmischungen aus der Apotheke zu achten, um den Flüssigkeits- und Mineralsalzverlust auszugleichen. Antibiotika werden vom Arzt nur bei spezieller Indikation verschrieben.

Bei hohem Fieber, starkem Flüssigkeitsverlust, Blut im Stuhl oder einer bereits seit mehreren Tagen bestehenden Erkrankung sollte eine Ärztin bzw. ein Arzt aufgesucht werden! Vorsicht bei Säuglingen, Kleinkindern, älteren Menschen und abwegeschwächten Personen: Hier kann bei vermehrtem Flüssigkeitsverlust und starken Allgemeinsymptomen rasch eine lebensbedrohliche Situation eintreten.

Leistungsangebot der Nationalen Referenzzentrale für Campylobacter:

- Beratung zu Fragen der Diagnostik, Epidemiologie, Therapie und Prävention
- Biochemische/molekularbiologische Differentialdiagnostik von Campylobacter und verwandter Genera
- Bestimmung der Antibiotikaresistenz
- Molekularbiologische Typisierung und Ausbruchsabklärung

Kontakt

Nationale Referenzzentrale für Campylobacter:
AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene Graz/
Zentrum für lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten
8010 Graz, Beethovenstraße 6

Tel.: +43 (0) 505 55 – 61217
Fax.: +43 (0) 505 55 – 61208
E-Mail: humanmed.graz@ages.at
www.ages.at

Impressum

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:
AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Telefon: +43 50 555-0
www.ages.at

Grafische Gestaltung: strategy-design
Hersteller/Druck: Online Druck GmbH
Verlags-/Herstellungsort: Würzburg, Deutschland
Fotos: Shutterstock, AGES, Archiv

© AGES, Mai 2016

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke
– auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder
Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, nur mit schrift-
licher Zustimmung der AGES zulässig.