

## **1. Allgemeines**

Erkrankungen durch Bakterien der Gattung Campylobacter sind weltweit verbreitet. In der warmen Jahreszeit treten diese Erkrankungen in Europa vermehrt auf. In Deutschland sind Campylobacter inzwischen noch vor den Salmonellen die häufigsten bakteriellen Erreger von ansteckenden (infektiösen) Durchfallerkrankungen. Die Erkrankung tritt besonders häufig bei Kindern unter 6 Jahren und jungen Erwachsenen auf. In der Natur kommen die Bakterien weit verbreitet vor, u. a. bei Vögeln und Säugetieren, insbesondere bei Nutzgeflügel und Schweinen.

## **2. Wie wird die Krankheit übertragen?**

Campylobacter-Infektionen des Menschen sind überwiegend lebensmittelbedingt. Die Übertragung der Erreger erfolgt vorwiegend über unzureichend erhitztes oder kontaminiertes Geflügelfleisch. Weitere Infektionsquellen sind nicht pasteurisierte Milch, rohes Hackfleisch sowie verunreinigtes Trinkwasser. Wegen ihrer besonderen Umweltsprüche vermehren sich die Bakterien nicht im Lebensmittel, aber schon eine geringe Bakterienzahl kann eine Darmentzündung hervorrufen. Die Bakterien werden mit dem Stuhl ausgeschieden. Eine Übertragung auf andere Menschen erfolgt in der Regel über die nach der Toilettenbenutzung nicht ausreichend gereinigten Hände und die anschließende Berührung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist insbesondere bei Kindern möglich. Auch Badegewässer oder an Durchfall erkrankte Haustiere können Quelle einer Infektion sein.

## **3. Krankheitszeichen und Krankheitsverlauf**

Etwa 2-5 Tage nach der Ansteckung (in Einzelfällen 1-10 Tage) kommt es zu wässrigen bis blutigen Durchfällen, Bauchschmerzen, Bauchkrämpfen, Fieber und Müdigkeit. Kopf-, Muskel- und Gelenkschmerzen können begleitend auftreten. Die Erkrankung dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter auch länger. Die mittlere Ausscheidungsdauer und damit verbundene Ansteckungsfähigkeit über den Stuhl beträgt 2-4 Wochen. Bei Kleinkindern und immungeschwächten Personen ist mit einer Langzeitausscheidung zu rechnen.

## **4. Therapie**

In der Regel ist die Erkrankung selbstheilend. Trinken Sie ausreichend, um den Flüssigkeitsverlust, der durch den Durchfall entsteht, auszugleichen. Auch müssen ggf. Elektrolytverluste ausgeglichen werden. Achten Sie auf körperliche Schonung. Eine Behandlung mit Antibiotika ist nur bei schwerem Krankheitsverlauf angezeigt.

## **5. Persönliche Hygiene**

- Nach jeder Toilettenbenutzung sowie nach dem Umgang mit Ausscheidungen müssen Sie sich die Hände gründlich waschen und in einem eigenen Handtuch abtrocknen.
- Für die Säuberung der benutzten Toilette (Sitz, Spülknopf, Griff der WC-Bürste, Wasserhahn, Seifenspender, Türklinke) täglich einen Sanitärreiniger verwenden. Ein Desinfektionsmittel ist nicht zwingend notwendig. Ein separates WC ist zu Hause nicht erforderlich.
- Unterwäsche, Bettwäsche, Handtücher und Waschlappen der erkrankten Person sollten mit einem Vollwaschmittel bei mindestens 60° C, besser noch im Kochwaschgang gewaschen werden.
- Alle Gegenstände und Flächen, die eventuell mit Ausscheidungen der erkrankten Person in Kontakt gekommen sind, müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Gegenstände, die zur Körperpflege benutzt werden, sollten nicht von anderen Personen mitbenutzt werden.
- Verwendung von eigenen Handtüchern, Waschlappen und eigener Zahnbürste.

## **6. Küchenhygiene**

- Vor dem Zubereiten von Speisen oder dem Essen sorgfältig die Hände mit Flüssigseife (keine Stückseife) waschen! Sicherer ist bei Personen mit einer Campylobacter-Infektion die Verwendung eines geeigneten Händedesinfektionsmittels, welches vom Gesundheitsamt kostenlos zur Verfügung gestellt werden kann (kein Postversand).
- Nach Kontakt mit rohem Geflügel oder Fleisch immer sorgfältig die Hände waschen.

- Das Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und anderem Fleisch separat auffangen und direkt in den Ausguss entsorgen. Anschließend spülen Sie alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind sowie die Hände gründlich mit möglichst heißem Spülmittel-Wasser ab.
- Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr gut durchgaren.
- Rohmilch direkt vom Erzeuger muss abgekocht werden.
- Küchenschwämme und Spülbürsten regelmäßig heiß reinigen oder erneuern.
- Regelmäßiges Waschen der Küchen- und Spültücher mit einem Vollwaschmittel bei mindestens 60° C, besser noch im Kochwaschgang.

## **7. Welche Regelungen gelten für Gemeinschaftseinrichtungen?**

Kinder unter 6 Jahren, die an einer infektiösen Gastroenteritis (z. B. durch Campylobacter) erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen (§ 34 Infektionsschutzgesetz). Die Einrichtung darf erst 48 Stunden nach Abklingen des Durchfalls (geformter Stuhl) wieder besucht werden. Allerdings sollte auch dann noch verstärkt auf die Hygiene geachtet werden. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich,

## **8. Darf ich im Lebensmittelbereich arbeiten?**

Erkrankte und Erkrankungsverdächtige dürfen nicht mit dem Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von bestimmten Lebensmitteln (Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durch gebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen, Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr) tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen (§ 42 Infektionsschutzgesetz).

## **9. Ist die Erkrankung meldepflichtig?**

Meldepflichtig ist gemäß §§ 6 bis 9, 34 und 42 Infektionsschutzgesetz:

- **Für Gemeinschaftseinrichtungen:** Der Verdacht auf oder die Erkrankung an infektiöser Gastroenteritis (z. B. durch Campylobacter), wenn Kinder unter 6 Jahren betroffen sind, die eine Gemeinschaftseinrichtung (Kindergarten, etc.) besuchen. Es besteht **Meldepflicht der Eltern** gegenüber der Gemeinschaftseinrichtung ihrer Kinder.
- **Für Ärzte/Ärztinnen:** Der Verdacht auf oder die Erkrankung an einer akuten infektiösen Gastroenteritis (z. B. durch Campylobacter), wenn Personen betroffen sind, die im Lebensmittelbereich arbeiten oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Küchen, Gaststätten) beschäftigt sind oder wenn mehrere Erkrankungsfälle auftreten, die einen zeitlichen und/oder örtlichen Zusammenhang vermuten lassen.
- **Für Labore:** Der direkte oder indirekte Nachweis von darmpathogenen Campylobacter spp., soweit er auf eine akute Infektion hinweist.

## **Sie haben noch Fragen?**

Bitte wenden Sie sich an das Gesundheitsamt in Ihrem Bezirk:

### **Gesundheitsamt Altona**

Tel.: 42811-1659

### **Gesundheitsamt Bergedorf**

Tel.: 42891-2216, -2329

### **Gesundheitsamt Eimsbüttel**

Tel.: 42801-3506, -5305

### **Gesundheitsamt Harburg**

Tel. 42871 -2166, -2209, -2036

### **Gesundheitsamt Hamburg-Mitte**

Tel.: 42854-2743; -4644; -2542; -3176

### **Gesundheitsamt Hamburg-Nord**

Tel.: 42804-2920, -2677

### **Gesundheitsamt Wandsbek**

Tel.: 42881-5563

Stand: 2023

### **Herausgeber:**

Arbeitskreis Infektionsepidemiologie

V.i.S.d.P.

Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft

Institut für Hygiene und Umwelt

Marckmannstraße 129a, 20539 Hamburg,

Tel.: 040 42845-77, [www.hamburg.de/hu](http://www.hamburg.de/hu)