



Merkblatt Campylobacter-Enteritis

Stand 02/2024

Campylobacter sind Bakterien, die weltweit hauptsächlich im Darm von Geflügel (Hähnchen), Nutztieren wie Schaf, Rind und Ziege, aber auch bei Haustieren wie insbesondere jungen Hunden und Katzen vorkommen.

Nach einer **Inkubationszeit** von gewöhnlich ca. 2 bis 5 Tagen (je nach aufgenommener Erregermenge auch kürzer oder länger) kommt es bei Erkrankungsfällen typischerweise zu ersten **Krankheitszeichen**.

Eine Erkrankung beginnt meist mit Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen, kurz darauf folgen heftige Bauchschmerzen und -krämpfe, Übelkeit und Durchfälle. Die Durchfälle können breiig, sehr wässrig oder sogar blutig sein. In der Regel dauert eine Campylobacter-Erkrankung bis zu einer Woche. Normalerweise verläuft sie ohne Komplikationen und die Beschwerden klingen von selbst ab. Viele Campylobacter-Infektionen verlaufen auch ganz ohne Krankheitszeichen. Komplikationen sind jedoch in Ausnahmefällen möglich. Bei **schweren Verläufen** kann der durchfallbedingte Wasser- und Salzverlust schnell zu einer **lebensbedrohlichen Situation** führen, insbesondere bei älteren Menschen, Säuglingen, Kleinkindern, Schwangeren und abwehrgeschwächten Personen.

Campylobacterbakterien werden hauptsächlich über verunreinigte und nicht ausreichend durchgegarnte Lebensmittel, insbesondere Geflügel, Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Rohmilch aufgenommen. Die Bakterien überleben das Tiefgefrieren unbeschadet. Das Erhitzen von Lebensmitteln auf über 70 Grad Celsius (z.B. durch Kochen, Braten, Backen) tötet sie jedoch in der Regel ab. Erhitzen mit der Mikrowelle gewährleistet keine sichere Keimabtötung.

Campylobacterbakterien werden während der Erkrankung, können aber auch noch nach der Genesung für **einige Wochen** mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Über kleinste Verunreinigungen können Personen die Krankheitserreger auf Gegenstände oder Speisen übertragen. Die wichtigste Maßnahme, um dies zu verhindern, ist das **gründliche Waschen der Hände**, vor allem nach jedem Besuch der Toilette, nach Kontakt mit möglicherweise kontaminierten Gegenständen (z.B. Windeln), Nahrungsmitteln (z.B. Geflügel) und vor der Zubereitung von Speisen.

Campylobactererkrankten/-ausscheidern wird eine **Kontrolluntersuchung** empfohlen. Die Kontrolluntersuchung kann über den Haus- bzw. Kinderarzt oder über das Gesundheitsamt erfolgen. Die Kosten der Untersuchung über den Haus- bzw. Kinderarzt können vom Gesundheitsamt nicht übernommen werden.

Die Kontrolluntersuchung soll frühestens 24 Stunden nach Abschluss einer evtl. durchgeführten antimikrobiellen Therapie erfolgen.

Nach dem **Infektionsschutzgesetz** ist der Nachweis von Campylobacterbakterien durch das **untersuchende Labor** dem Gesundheitsamt **zu melden**.

Darüber hinaus besteht auch für den **behandelnden Arzt** in bestimmten Fällen (z.B. wenn die erkrankte Person im Lebensmittelbereich arbeitet) eine Meldepflicht.

Da es sich bei der **Campylobacter-Erkrankung** um eine **übertragbare Durchfallerkrankung** handelt, besteht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Ein **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot (§ 42 Infektionsschutzgesetz)** für im Lebensmittelgewerbe tätige Personen, wenn diese krank oder krankheitsverdächtig sind. **Betroffene Personen müssen sich umgehend mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung setzen.**
- Ein **Besuchsverbot** für Gemeinschaftseinrichtungen für erkrankte und krankheitsverdächtige Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben (**§ 34 Infektionsschutzgesetz**). Nach Abklingen der Krankheitssymptome entscheidet der behandelnde Arzt oder das Gesundheitsamt über die Wiedezulassung.