



Struktureinheit: FB Gesundheit
Ansprechpartner: Frau Völkner
Telefon: 0345 221-3252
Telefax: 0345 221-3222
Internet: www.halle.de
E-Mail: gesundheit-hygiene@halle.de

MERKBLATT

Campylobacter-Infektion

Was ist eine Campylobacter-Infektion?

Erreger der Campylobacter-Infektion sind Bakterien. Erkrankungen mit diesem Erreger führen zu Durchfällen und treten in der warmen Jahreszeit weltweit vermehrt auf.

Wo kommen Campylobactererreger vor?

Campylobactererreger kommen bei Wildtieren (z.B. Wildvögel), Nutztieren (z.B. Geflügel, Rinder und Schweine) und Heimtieren (z.B. Hunde und Katzen) vor.

Wie erfolgt die Infektion?

Campylobacter-Infektionen treten bei Menschen vorzugsweise über den Verzehr von Lebensmitteln auf. Keimherde sind in erster Linie rohe oder ungenügend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel sowie Milch und Milchprodukte. Vor Allem Geflügelfleisch, insbesondere Hühnerfleisch, ist als bedeutendste Infektionsquelle für sporadische Campylobacter-Enteritiden identifiziert worden

Die Inkubationszeit (Zeit der Aufnahme der Erreger bis zur Erkrankung) liegt in der Regel bei 2-5 Tagen, in Einzelfällen von 1-10 Tagen.

Welche Beschwerden treten auf?

Die Diarrhoe (der Durchfall) kann breiig bis massiv wässrig, nicht selten auch blutig sein. Des Weiteren tritt ein Temperaturanstieg, Bauchkrämpfe, Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen auf. Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter auch länger.

Die Ansteckungsfähigkeit besteht solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden.

Welche Maßnahmen der Diagnose werden durchgeführt?

Die Sicherung der Diagnose durch Nachweis der Erreger erfolgt in der Regel durch eine Stuhluntersuchung.

Wie verhalte ich mich bei einer Erkrankung?

Es ist auf eine besonders sorgfältige Einhaltung der persönlichen Hygiene nach dem Toilettenbesuch zu achten.

Kinder dürfen nach Abklingen der klinischen Symptome Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen nach § 34 IfSG (s. auch Merkblatt „Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“) wieder besuchen.

Nach § 42 Abs. 1 IfSG besteht Tätigkeitsverbot bzw. Berufsverbot für Personen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln bis zur Vorlage von zwei negativen Stuhlbeurteilungen. Das Tätigkeitsverbot wird durch das Gesundheitsamt ausgesprochen.