



Ihr Gesundheitsamt informiert:



Magen-Darm-Erkrankungen durch Camphylobacter Bakterien

Durch Bakterien ausgelöste Durchfallerkrankungen gehören zu den häufigsten Infektionskrankheiten. Über 210.000 Fälle werden in Deutschland jährlich gemeldet. Ausgelöst werden diese Erkrankungen durch bestimmte Bakterienarten. Die am häufigsten vorkommenden Arten sind Salmonellen, Camphylobacter und EHEC-Bakterien.

Allen drei ist gemeinsam, dass man sie weder sehen, riechen noch schmecken kann und sie vor allem eiweißreiche tierische Lebensmittel besiedeln. Bei mangelnder Hygiene, wie zum Beispiel bei ungekühlter Lagerung, vermehren sich die Bakterien explosionsartig. Der Mensch infiziert sich meist dadurch, dass er kontaminierte Lebensmittel isst.

Sie selbst können eine Menge dazu beitragen, um eine Erkrankung zu vermeiden. Dieser kleine Ratgeber informiert Sie über die wichtigsten Ursachen für infektiöse Durchfallerkrankungen, sowie über deren Vorbeugung und Behandlung. Außerdem erfahren Sie, wie Sie im Falle eines Falles eine Ausbreitung der Infektion verhindern können.

Camphylobacter gehören nach den Salmonellen zu den häufigsten Erregern von infektiösen Durchfällen. Diese Bakterienart kommt bei Säugetieren und Vögeln, insbesondere bei landwirtschaftlich genutzten Geflügelarten vor.

Wie werden Camphylobacter übertragen?

Die Übertragung erfolgt wie bei den Salmonellen meist durch verunreinigte tierische Lebensmittel. Als Keimherde sind in erster Linie rohes oder ungenügend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel sowie Milch (vor allem Rohmilch) und Milchprodukte zu nennen. In seltenen Fällen werden die Keime auch direkt vom Tier auf den Menschen übertragen.



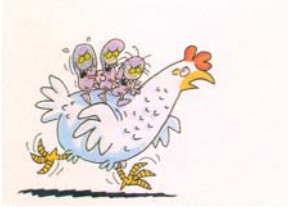
Wie äußert sich eine Infektion durch Camphylobacter

Nach drei bis fünf Tagen kommt es zu meist nur milden bis mittelstarken Durchfällen. Dabei können auch kolikartige Krämpfe auftreten. Begleitet wird die Krankheit von Müdigkeit, Fieber und Kopfschmerzen. In seltenen Fällen werden Muskelschmerzen und Erbrechen beobachtet. Die Dauer der Krankheit beträgt im allgemeinen eine Woche.

Vorbeugen ist besser als heilen!

Zu einer Erkrankung durch Salmonellen, Camphylobacter oder EHEC-Bakterien muss es nicht kommen. Strikte Hygienevorschriften seitens des Gesetzgebers und laufender Kontrollen der Lebensmittelüberwachung bei Lebensmittel- und Gaststättenbetrieben können jedoch leider nicht immer verhindern, dass kontaminierte Lebensmittel dennoch beim Verbraucher landen. Deshalb sollten auch Sie selbst alle Möglichkeiten ausschöpfen, um eine Lebensmittelvergiftung zu vermeiden:

- Prüfen Sie die Verfalldaten von Lebensmitteln und kaufen Sie nur frische Rohware ein
- Rohe Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fisch, Eier und Eiprodukte, Cremes, Salate und Mayonnaisen sowie Milch sollten Sie stets im Kühlschrank bei einer Temperatur von max. 4°C aufbewahren.
- Rohmilch (unbehandelte Milch direkt vom Bauernhof) sollte im privaten Haushalt keine Verwendung finden. Greifen Sie lieber zu pasteurisierter Milch.



- Halten Sie Speisen nicht länger warm. Bei Temperaturen unter 60°C können sich Keime schnell vermehren.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel sollten Sie nicht wieder einfrieren.
- Verwenden Sie generell nicht dasselbe Messer und Schneidebrett für die Fleisch- und für die Gemüsezubereitung.
- Das Auftauwasser von gefrorenem Geflügel oder Wild enthält oft Salmonellen. Lassen Sie das Lebensmittel daher keinesfalls darin liegen und gießen Sie die Flüssigkeit weg. Spülen Sie Ihre Hände sowie Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, sofort gründlich mit möglichst heißem Wasser ab.
- Achten Sie beim Kochen, besonders in der Mikrowelle darauf, dass die Speisen ausreichend durchgegart sind.
- Wischen Sie die Arbeitsflächen regelmäßig mit heißem Wasser ab und reiben Sie sie trocken.
- Benutzen Sie kochfeste Küchentücher und tauschen Sie Spültücher regelmäßig aus.



Im Falle eines Falles: Was Ihr Arzt für Sie tun kann

Suchen Sie bei einer starken Durchfallerkrankung in jedem Falle Ihren Arzt auf. Er kann durch Stuhlproben die Art der Infektion feststellen und eine entsprechende Behandlung einleiten. Eine frühzeitige Erkennung der Krankheitsursache verhindert die Entwicklung von klinischen Komplikationen. Bei normalem Verlauf der Erkrankung wird im Allgemeinen nur der Flüssigkeits- und Elektrolytverlust ausgeglichen. Auf Antibiotika kann dabei weitestgehend verzichtet werden.

Den Krankheitsverdacht bzw. die Erkrankung durch diese Bakterien muss der behandelnde Arzt unverzüglich an das Gesundheitsamt melden. Geben Sie Ihrem Arzt an, in welchem Arbeitsumfeld Sie tätig sind. (z. B. Lebensmittelbetrieb oder Gemeinschaftseinrichtung). Möglicherweise unterliegen Sie bei einer Durchfallerkrankung einem vorübergehenden Tätigkeitsverbot. Weitere Auskünfte hierzu erteilt Ihnen gern Ihr Gesundheitsamt.

Was Sie selbst tun können:

Während der gesamten Dauer der Durchfallerkrankung sollten Sie vor allem rund um das WC auf besondere Hygiene achten. Alle Gegenstände und Flächen, die mit infektiösen Ausscheidungen in Berührung gekommen sind, müssen regelmäßig gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Für eine ausreichende Hygiene sind folgende Punkte wichtig:



- Spülen Sie Eß- und Trinkgeschirr des Erkrankten in mindestens 80°C heißem Wasser
- Waschen Sie Unter- und Bettwäsche, Taschentücher und Handtücher im Kochwaschgang
- Ist eine Maschinenwäsche nicht möglich oder sind die Wäschestücke nicht kochfest, sind entsprechende Desinfektionsmittel hilfreich. Sie reduzieren die Keimzahl auch bei Waschgängen mit niedrigen Temperaturen auf ein unbedenkliches Maß
- Putzen Sie Toilettensitz, -deckel und -spülung mit einem Desinfektionsmittel
- Zur Hautdesinfektion, beispielsweise nach dem Händewaschen, sind alkoholische Desinfektionsmittel geeignet.

Haben wir Ihnen mit diesen Informationen geholfen? Für weitere Fragen sind wir gerne für Sie da!

Gesundheitsamt

Schloßplatz 6 21423 Winsen/Luhe

Tel.: 04171/693-372 Fax: 04171/693-174 Mail: Gesundheitsamt@LKHamburg.de

<http://www.lkharburg.de>

