

Gesundheitsamt Dortmund	Campylobacter	Stand:17.09.08
------------------------------------	----------------------	-----------------------

Erreger	Bakterien (Campylobacter-Bakterien)
Krankheitsursache	Durch unmittelbaren Kontakt zu Ausscheidungen erkrankter Personen oder über Trinkwasser, Lebensmittel, Kot gesunder Haustiere (insbesondere Geflügel) und Gegenstände, die mit dem Erreger verunreinigt sind.
Zeitspanne Ansteckung bis Erkrankungsbeginn	2 bis 5 Tage, in Einzelfällen 1 -10 Tage
Krankheitsverlauf	Zu Beginn der Erkrankung Fieber, Bauchschmerzen, Durchfall und evtl. Erbrechen. Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter auch länger. Die Ausscheidungsdauer der Keime im Stuhl dauert 2 – 4 Wochen.
Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Die Patienten sind potenziell infektiös, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Die mittlere Ausscheidungsdauer beträgt 2–4 Wochen. Falls klinisch oder epidemiologisch indiziert, kann die Ausscheidung mit Antibiotika verkürzt werden, soweit keine Resistenz besteht. Bei immungeschwächten Personen, z. B. bei AIDS-Patienten, ist mit einer Langzeitausscheidung zu rechnen.
Behandlung	Bei leichterem Krankheitsverlauf genügt es, den starken Flüssigkeits- und Salzverlust durch reichliches Trinken von Wasser und Salzlösungen auszugleichen. Bei schwererem Krankheitsverlauf ist eine Behandlung mit Infusionen sowie mit speziellen Medikamenten (Antibiotika) erforderlich.
Meldepflicht	§ 6 IfSG, wenn 2 oder mehr gleichartige Erkrankungen in epidemiologischen Zusammenhang auftreten, § 7 IfSG, namentliche Meldepflicht durch das Labor
Wiederzulassung in Gemeinschaftseinrichtungen	Nach § 34 Abs.1 Infektionsschutzgesetz dürfen Kinder unter 6 Jahren die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist. Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von diesen Regelungen zulassen. Eine ärztliche Bescheinigung muss nicht vorgelegt werden.
Arbeiten in Lebensmittelbetrieben	Personen, die an Campylobacter erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn Sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in Küchen von Gaststätten und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.
Schutzmaßnahmen / Hygienemaßnahmen	Gründliches Händewaschen nach jedem Toilettengang und vor jeder Speisenzubereitung
Kontaktpersonen	Personen, die eventuell Kontakt mit dem Stuhl eines Erkrankten hatten, sollten sich für die Dauer der Inkubationszeit die Hände nach jedem Toilettengang und vor der Zubereitung von Mahlzeiten gründlich waschen, die Hände mit Einmal-

	Papierhandtüchern abtrocknen und anschließend mit einem wirksamen Händedesinfektionsmittel desinfizieren.
Vorbeugende Maßnahmen	<p>Am wichtigsten ist zum Schutz vor Campylobacter-Infektionen eine konsequente Einhaltung der Küchenhygiene bei der Speisenzubereitung, insbesondere bei frischem oder tiefgefrorenem Geflügel. Weitere wichtige Faktoren sind das gründliche Durchgaren von Fleisch, vor allem Geflügelfleisch. Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und Wild enthält oft Campylobacter und soll deswegen separat aufgefangen und sofort in den Abfluss geschüttet werden.</p> <p>Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, sollen gründlich mit heißem Wasser gereinigt werden.</p>