

Wichtige Hinweise

Personen, die im Lebensmittelbereich arbeiten und an Campylobacter erkrankt sind, unterliegen nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) einem Tätigkeitsverbot! Sie müssen in diesem Fall unverzüglich den Arbeitgeber informieren (§ 43 Abs. 2 IfSG).

Kinder unter 6 Jahren dürfen den Kindergarten während einer akuten Durchfallerkrankung nicht besuchen (§ 34 IfSG).

Noch Fragen?

Wenden Sie sich an Ihren Hausarzt oder rufen Sie uns an:

Landratsamt Ravensburg
- Gesundheitsamt -
Gartenstraße 107
88212 Ravensburg
Telefon: 0751/85-5311

Außenstelle Leutkirch
Ottmannshofer Straße 46
88299 Leutkirch
Telefon: 07561/9820-5610

Infoblatt

Gesundheitsamt

Campylobacter



Was sind Campylobacter?

Campylobacter sind Stäbchenbakterien, die, ähnlich wie die artverwandten Salmonellen, beim Menschen Darmerkrankungen hervorrufen können.

Welche Symptome treten auf?

Nach einer Inkubationszeit von 3 bis 10 Tagen kommt es zu

- ✓ heftigen Bauchkrämpfen
- ✓ wässrigen, evtl. blutigen Durchfällen
- ✓ vereinzelt Erbrechen
- ✓ meist hohem Fieber

Wie kann ich mich überhaupt anstecken?

- ✓ Rohmilch und Rohmilch-Produkte (nicht pasteurisierte, nicht abgekochte Milch)
- ✓ Verunreinigtes Trinkwasser
- ✓ Kontaminierte Lebensmittel
- ✓ Kontakt zu Tieren (Hunde, Katzen, Vögel, Rinder und Geflügel)
- ✓ Schmierinfektion von Mensch zu Mensch sind potentielle Ansteckungsquellen

X Auch ohne akute Beschwerden scheidet der Erkrankte noch ca. 3 bis 4 Wochen lang Erreger mit dem Stuhl aus!

Hygienemaßnahmen bei einer Infektion mit Campylobacter

Sorgfältige Beachtung aller Regeln der Hygiene!

- ✓ Separate Handtücher, Seife und alkoholische Desinfektionsmittel für Erkrankte!
- ✓ Falls möglich, separate Toilette benutzen (sonst entsprechende Reinigung).
- ✓ Gebrauchte Handtücher, Leib- und Bettwäsche regelmäßig wechseln und möglichst bei 60°, noch besser bei 90°, waschen.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen:

- ✓ Pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden! Vorsicht bei Rohmilch und Rohmilchprodukten!
- ✓ Fleisch gut durchkochen oder -braten! Kein rohes oder ungegartes Fleisch verzehren!
- ✓ Auf ausreichende Koch- und Backtemperatur achten (mind. 70°)!
- ✓ Bei Kühleinrichtungen auf ausreichende Kühltemperatur achten!
- ✓ Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel rasch ableiten, Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden!
- ✓ Auf gute Hygiene im häuslichen Bereich und in Gemeinschaftseinrichtungen achten: Hände waschen nach dem Toilettengang, Sauberhalten von Toiletten und Sanitäranlagen.
- ✓ Nach Tierkontakt Hände waschen!