

## 2. Patienten & Kontaktpersonen

Während der Dauer ihrer Erkrankung sollten Patienten zu Hause bleiben und die aufgeführten Hygienemaßnahmen beachten.

Bei Kleinkindern in Kindertagesstätten ist wegen der Möglichkeit einer direkten Übertragung von Mensch zu Mensch jedoch weiterhin Vorsicht geboten und die Durchführung der aufgeführten Hygienemaßnahmen sollte durch die Einrichtung selbst überwacht werden. Für Kontaktpersonen sind keine besonderen Maßnahmen erforderlich, solange keine Symptome auftreten.

## 3. Maßnahmen bei Ausbrüchen

Bei Ausbrüchen ist es wichtig, die Infektionsquelle schnell zu erkennen, um eine weitere Ausbreitung zu verhindern. Besteht der Verdacht auf eine Übertragung durch bestimmte Lebensmittel oder infizierte Tiere, informiert das Gesundheitsamt die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde und das zuständige Veterinäramt unverzüglich.

Für Desinfektionsmaßnahmen kann ein zugelassenes Mittel mit dem Wirkungsbereich A (begrenzt viruzid) verwendet werden.

### ⇒ **Wiederzulassung**

Nach Abklingen des Durchfalls können Gemeinschaftseinrichtungen wieder besucht werden. Ein schriftliches ärztliches Attest ist nicht erforderlich.

### ⇒ **gesetzliche Meldepflicht**

Nach § 7 IfSG ist der Nachweis von darmpathogenen Campylobacter-Spezies meldepflichtig, sofern eine akute Infektion anzunehmen ist. Nach § 6 IfSG sind Krankheitsverdacht und Erkrankung meldepflichtig, wenn die Person eine Tätigkeit nach § 42 IfSG ausübt.

Für weitere Informationen steht Ihnen Ihr Hausarzt oder der Fachbereich Gesundheit gern zur Verfügung.

Stadtverwaltung Cottbus  
Fachbereich Gesundheit  
Puschkinpromenade 25  
03044 Cottbus

#### Sprechzeiten

Dienstag	13:00-17:00 Uhr
Donnerstag	09:00-12:00 Uhr 13:00-18:00 Uhr

Tel.: 0355 - 612 3215  
Fax: 0355 - 612 133505  
E-Mail: [Gesundheitsamt@Cottbus.de](mailto:Gesundheitsamt@Cottbus.de)

Stand: April 2015  
Quelle: RKI-Ärztmerkblatt 2005  
Bild: <http://en.wikipedia.org/wiki/Campylobacter>



STADT COTTBUS  
CHÓŠEBUZ

## Information des Fachbereiches Gesundheit der Stadtverwaltung Cottbus

Auftreten von meldepflichtigen Erkrankungen in  
Gemeinschaftseinrichtungen

## Campylobacter



### ⇒ Erreger

Die bakteriellen Erreger der Gattung *Campylobacter* (C.) sind Stäbchenbakterien. Bisher wurden mehr als 20 Spezies identifiziert.

### ⇒ Vorkommen

*Campylobacter*-Infektionen sind weltweit verbreitet. Ein vermehrtes Auftreten in Europa ist im Sommer zu beobachten wobei Kinder unter 6 Jahren besonders häufig betroffen sind. *Campylobacter* sind die am zweit häufigsten gemeldeten bakteriellen Enteritiserreger (Darmentzündung).

### ⇒ Reservoir

*C. jejuni* und *C. coli* sind in der Natur nahezu überall verbreitet. Sie besiedeln ein breites Spektrum von Säugetieren und Vögeln z.B. Rinder, Schweine, Geflügel aber auch Hunde und Katzen. Außerhalb des Wirtes findet, im Unterschied zu Salmonellen, keine Vermehrung statt.

### ⇒ Infektionsweg

*Campylobacter*-Infektionen des Menschen sind überwiegend lebensmittelbedingt. Die Hauptinfektionsquelle ist unzureichend erhitztes Geflügelfleisch und dessen Produkte (nicht aber Eier). Weitere Infektionsquellen sind nicht pasteurisierte Milch, kontaminiertes, nicht aufbereitetes Trinkwasser und Heimtiere (besonders durchfallkranke Welpen und Katzen) sowie rohes Hackfleisch.

Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist wegen der geringen krankheitsauslösenden Infektionsdosis von  $\geq 500$  Keimen, insbesondere bei Kindern, möglich. Auch Infektionen beim Baden in kontaminierten Gewässern sind möglich.

### ⇒ Inkubationszeit

In der Regel 2–5 Tage, in Einzelfällen 1–10 Tage.

### ⇒ Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Patienten sind potenziell infektiös, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden. Die mittlere Ausscheidungsdauer beträgt etwa 2–4 Wochen. Bei immungeschwächten Personen, z.B. bei AIDS-Patienten, ist mit einer Langzeitausscheidung zu rechnen.

### ⇒ Symptomatik

Viele Infektionen verlaufen symptomlos. Manifeste Erscheinungen einer Infektion mit *C. jejuni* bieten gewöhnlich das Bild einer akuten Enteritis. Häufig bestehen 12–24 Stunden vor Auftreten der enteritischen Symptome Frühsymptome mit *Fieber* (38–40 °C), *Kopfschmerzen*, *Muskelschmerzen*, *Gelenkschmerzen* und *Müdigkeit*.

Die häufigsten Symptome sind *Diarrhoe*, *Bauchschmerzen* bzw. *-krämpfe*, *Fieber*, *Müdigkeit*. Die Diarrhoe kann breiig bis massiv wässrig, nicht selten auch blutig sein. Die Krankheit dauert in der Regel bis zu einer Woche, mitunter auch länger. Je nach Spezies des Erregers und Gesundheitszustand des Patienten sind schwere Verläufe möglich.

### ⇒ Therapie

In der Regel ist die Krankheit selbstheilend. Eine symptomatische Therapie mit Volumen- und Elektrolytsubstitution ist in fast allen Fällen ausreichend. Eine antibiotische Therapie ist angezeigt bei Patienten mit:

- hohem Fieber
- Verdacht auf septische Streuung
- schweren klinischen Verläufen

### ⇒ Präventiv- / Bekämpfungsmaßnahmen

#### 1. Präventive Maßnahmen

Derzeit sind die Möglichkeiten zur Vorbeugung von *Campylobacter*-Infektionen unbefriedigend. Am wichtigsten ist eine konsequente Einhaltung der Küchenhygiene, insbesondere bei frischem oder tiefgefrorenem Geflügel.

#### Weitere wichtige Faktoren sind:

- gründliches Durchgaren von Fleisch
- Abkochen von Rohmilch
- auf Verzehr von rohen Lebensmitteln tierischer Herkunft durch Säuglinge, Kleinkinder sowie ältere und abwegeschwächte Menschen sollte verzichtet werden
- kein unbehandeltes Oberflächenwasser trinken

#### Eine allgemeine Maßnahme zur Vorbeugung ist das Waschen der Hände mit seifenhaltigen Mitteln:

- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Kontakt mit evtl. kontaminierten Gegenständen, Geräten und Flächen in der Küche
- vor der Zubereitung von Mahlzeiten

Händewaschen führt nicht zur vollständigen Beseitigung, aber zu deutlichen Reduzierungen der Keimkonzentration an den Händen.

#### Arbeiten mit Lebensmitteln

Personen, die an einer *Campylobacter*-Infektion erkrankt sind oder bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, dürfen nach § 42 IfSG (Infektionsschutzgesetz) nicht in Lebensmittelbetrieben tätig sein. Diese Personen dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel nicht tätig sein, wenn sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Das gilt auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.