

# Lebensmittelvergiftung mit Campylobacter

## Lebensmittelvergiftung mit Campylobacter

Rohe Lebensmittel sind nie steril; man findet, vor allem auf deren Oberfläche, Mikroorganismen von denen einige uns krank machen können, wie zum Beispiel Campylobacter- oder Salmonellen-Bakterien.

Campylobacter ist eine Bakterie die nicht mit dem bloßen Auge erkennbar ist. Sie vermehrt sich nicht auf den Lebensmitteln und verträgt ein trockenes, saures (Salatsoße) oder gesalzenes Umfeld schlecht. Diese Bakterien werden beim Kochen abgetötet und beim Einfrieren zum Großteil zerstört.

## Herkunft von Campylobacter

Der natürliche Lebensraum der Bakterie ist der Geflügeldarm. Andere Tiere wie Schweine, Rinder oder Schafe können diese Bakterien ebenfalls in ihren Eingeweiden beherbergen. Beim Schlachten können diese die Oberflächen der Haut oder des Fleisches des Schlachtkörpers kontaminieren. Sie können auch bei Haustieren vorkommen, sowie Insekten und Nagetiere können sie übertragen. Am Häufigsten jedoch befinden sich Campylobacter auf Geflügel, und eben Hühnchen, im rohen Zustand.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, überwacht die Prävalenz von Campylobacter bei den Tieren und in den Lebensmitteln in Europa und analysiert die Risiken in der Lebensmittelkette die mit dieser Bakterie in Verbindung stehen. Mit jährlich mehr als 190 000 Fällen beim Menschen ist die Darm-Infektion mit Campylobacter (Campylobakteriose) die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der Europäischen Union.

## Welche Risiken bestehen durch Campylobacter

Das Bakterium verdirbt die Nahrungsmittel nicht, aber eine geringe Anzahl dieser Mikroorganismen reichen aus um den Menschen erkranken zu lassen. Oft sind kleine Gruppen von Leuten betroffen. Die Campylobakteriose tritt einige Tage (2-5) nach dem Verzehr der Bakterien auf. Die üblichen Symptome einer Infektion sind Bauchkrämpfe begleitet von schwerem, teils blutigem, Durchfall, Fieber und allgemeiner Schwäche. Die Erkrankung heilt gewöhnlich nach ein paar Tagen von selbst, **ohne** notwendige Einwirkung von Arzneimittel.

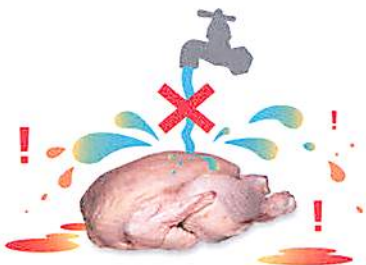
In den seltensten Fällen kann die Krankheit auch schlimmere Auswirkungen haben, die die Gesundheit der Betroffenen ernsthaft gefährden können.

## Wie kann die Krankheit verhindert werden

Die Bakterien befinden sich auf der Haut vom rohen Geflügel; alles was damit in Berührung kommt kann also durch diese Bakterien infiziert werden. Es ist nicht ratsam rohes Geflügelfleisch zu waschen, um das Risiko einer Kreuzkontamination nicht zu erhöhen. Nach dem Kochen ist das Hühnchen von diesen lebendigen Bakterien befreit. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass das gekochte Hühnchen oder jedes andere Lebensmittel vor dem Verzehr nicht mehr den Utensilien oder Arbeitsflächen berührt, die in Kontakt mit dem rohen Hühnchen waren. Dadurch könnte das gekochten Hühnchen oder die anderen Lebensmittel nämlich erneut infiziert werden (Aufgepasst vor allem bei Fondue: rohes und gekochtes Fleisch immer getrennt in verschiedenen Behälter aufbewahren.) Der Verzehr von rohem oder halbrohem Geflügelfleisch sollte vermieden werden.



*Campylobacter (TEM) by James Cavallini, BSIP/SCIENCEPHOTOLIBRARY*







*High risk situation!*  
by Elisa Barilozzi / OSQCA

## Einige gute Tipps/Ratschläge

- ⇒ Sich die Hände immer vor und nach dem Handhaben von Nahrungsmittel waschen
- ⇒ Die Utensilien und Arbeitsflächen gut nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln reinigen
- ⇒ Rohes Geflügelfleisch nicht waschen
- ⇒ Getrennte Lagerung von rohen und gekochten Lebensmittel
- ⇒ Jeden Kontakt zwischen rohem Geflügel und anderen Lebensmittel verhindern
- ⇒ Rohe Lebensmittel die gekocht verzehrt werden nie mit Lebensmittel die roh verzehrt werden zusammen vorbereiten; immer verschiedene Utensilien benutzen für die Zubereitung beider Lebensmittel
- ⇒ Kontakt zwischen Auftausaft von Geflügelfleisch und anderen Lebensmittel vermeiden
- ⇒ Kontamination von Lebensmittel durch Haustiere, Fliegen oder Nagern verhindern
- ⇒ Rohe Lebensmittel tierischer Abstammung und vor allem Geflügel gründlich durchgaren, vorzugsweisen eine Kerntemperatur von  $>65^{\circ}\text{C}$  erhalten
- ⇒ Auf eine gute Kühlschrankschrankehygiene achten: häufiges Reinigen und Waschen
- ⇒ Lebensmittel bei weniger als  $4^{\circ}\text{C}$  oder bei mehr  $65^{\circ}\text{C}$  aufbewahren

### **Weitere Informationen:**

<http://www.efsa.europa.eu>

<http://www.securite-alimentaire.lu>

Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Info@securite-alimentaire.public.lu Tél. 247-83542

Sources: EFSA, FSA-UK



# point focal



European Food Safety Authority

Organisme pour la sécurité et  
la qualité de la chaîne alimentaire

6, rue du Palais de Justice  
L-1841 Luxembourg  
Tél: +352 24 78 35 42

[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)