

Steckbrief zu „Campylobacter“ („Thermotolerante Campylobacter“)

Allgemeines und Herkunft

Bei Bakterien der Gattung Campylobacter handelt es sich um hitzeempfindliche Keime, von denen einige Vertreter Darminfektionen mit zumeist Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall verursachen. Weitergehende Komplikationen sind selten, können jedoch auftreten (z.B. Infektion anderer Organe und Gelenkentzündungen).

Die wichtigsten humanpathogenen Spezies sind *C. jejuni* und *C. coli*, wobei die minimale Infektionsdosis bei 100 bis 1.000 Keimen liegt. Diese Vertreter gehören zu den Thermotoleranten Campylobacter. Die Übertragung auf den Menschen erfolgt vor allem über rohes oder nicht durchgegartes Geflügelfleisch, Geflügelinnereien und Rohmilch, aber auch durch Kreuzkontamination. Die Bakterien kommen im Darmtrakt zahlreicher Tiere (warmblütige Wild-, Nutz- und Heimtieren) vor.

Bedeutung

Aufgrund der Hitzeempfindlichkeit dieser Bakterien wird eine effektive Abtötung bei Erhitzungsschritten mit mindestens +72°C für mindestens 2 Minuten gewährleistet. Sie können in Vakuumpackungen bzw. unter Schutzatmosphäre bei Kühltemperaturen über mehrere Wochen überleben. Im Lebensmittel findet i.d.R. keine Vermehrung statt. Dies ist jedoch nicht Voraussetzung um eine Gesundheitsgefahr darzustellen, da bereits niedrige Keimzahlen Erkrankungen hervorrufen können.

Campylobacter-Gastroenteritiden sind bereits seit Jahren in Deutschland und vielen anderen europäischen Ländern die häufigsten Verursacher bakterieller Lebensmittelinfektionen.

Wichtige Ursachen für überhöhte Keimzahlen

- ungenügende Erhitzung der Lebensmittel
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- Hygienefehler bei der Herstellung (z.B. belastete Arbeitsgegenstände, -oberflächen und -geräte,...)
- Verarbeitung kontaminierter Rohstoffe (insbesondere Geflügelfleisch ist relativ häufig belastet)
- Kontamination von Gemüse und anderen pflanzlichen Lebensmitteln durch Düngemittel bzw. durch verunreinigtes Wasser

Weitere Informationen

- www.rki.de: unter „Infektionskrankheiten A-Z“
- www.bfr.bund.de: unter „Lebensmittelsicherheit“
- www.lgl.bayern.de: unter „Lebensmittel“ und anschließend „Hygiene“