

Campylobakter

Campylobakter-Erkrankungen befallen Mensch und Tier. Beim Menschen verursachen sie starkes Fieber (bis 40°C), Durchfall, Enteritis und Bauchkrämpfe. Trotz der starken Krankheitssymptome führt die Krankheit nur ganz selten zum Tod.

Folgende Lebensmittel können entsprechende Bakterien enthalten:

- Rohe Milch
- Rohes Fleisch und Geflügel
- Eier und Eierprodukte
- Wildpilze

Campylobacter sind hitzeempfindlicher als die Salmonellen. Sie vermehren sich in der Kühle überhaupt nicht und bei Raumtemperatur nur in geringem Masse.

Campylobacter-Infektionen lassen sich durch hygienische Massnahmen vorbeugen, z.B.

- Poulet stets durchgaren.
- Gekochtes Fleisch darf nicht mit rohem Fleisch in Kontakt kommen.
- Hände, Geschirr und Geräte jeweils gründlich reinigen.



