

Gefährliche Grillkeime: Rund 2.000 Hamburger erkranken pro Jahr an Campylobacter-Enteritis

Hamburg, 24. Juli 2019 – Die Hundstage stehen bevor und damit die heißeste Zeit im Hochsommer. Die Abende werden draußen verbracht und es wird gegrillt. Doch gerade bei hohen Temperaturen ist Vorsicht im Umgang mit Lebensmitteln geboten. Campylobacter heißt eines der Bakterien, die gesundheitliche Probleme hervorrufen können. Die Bakterien sind vor allem in Geflügel- oder Hackfleisch enthalten und können eine Darmentzündung hervorrufen. Frank Liedtke, Landesgeschäftsführer der BARMER in Hamburg, sagt: „Die sogenannte Campylobacter-Enteritis ist laut Robert Koch-Institut die häufigste bakterielle meldepflichtige Erkrankung in Deutschland. Pro 100.000 Einwohner gibt es durchschnittlich 80 - 90 Erkrankungen. In Hamburg sind es mehr und die Tendenz ist steigend: Letztes Jahr wurden in der Hansestadt 1.922 Fälle gemeldet, im Jahr davor waren es noch 1.801.“

Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen

Die ersten Symptome lassen zunächst noch nicht auf das Essen als Ursache schließen, zumal die Beschwerden erst einige Tage nach der Infektion auftreten. „Oft leidet der Betroffene unter Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen und Abgeschlagenheit, bevor es dann zu starken Bauchschmerzen mit Krämpfen, Durchfall und Übelkeit kommt“, erklärt Liedtke. Nach etwa einer Woche klingen die Probleme ab. Allerdings besteht die Ansteckungsgefahr weiterhin, solange das Bakterium ausgeschieden wird, insgesamt über zwei bis vier Wochen. Vor allem für Babys und Kleinkinder oder auch Senioren ist eine Campylobacter-Infektion gefährlich, weil sie durch die Durchfälle viel Flüssigkeit verlieren und dadurch besonders schnell geschwächt sind.

Fleisch sauber zubereiten

Damit es gar nicht erst zu einer Infektion kommt, empfiehlt sich ein besonders vorsichtiger Umgang mit dem Grillgut. Vor allem auf Geflügel und Hackfleisch, aber auch in Ei oder Speiseeis findet sich das Bakterium. Allerdings ist es mit bloßem Auge nicht erkennbar, denn es verändert die Lebensmittel äußerlich nicht und bringt auch keine Veränderung im Geruch mit sich. „Vor einer Campylobacter-Infektion kann man sich am besten mit konsequenter Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln schützen. Für die Zubereitung der Speisen be-

Landesvertretung

Hamburg

Hammerbrookstraße 92
20097 Hamburg

www.barmer.de/presse-hamburg
www.twitter.com/BARMER_HH
presse.hh@barmer.de

Torsten Nowak
Tel.: 0800 333 004 651-131
torsten.nowak@barmer.de

deutet das beispielsweise, Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren und zu verarbeiten. Das beginnt im Kühlschrank und geht weiter mit getrennten Schneidemessern und Brettchen“, erläutert Liedtke. Da ein Einfrieren von Fleisch die Erreger nicht vollständig abtötet, kann das Tauwasser ebenfalls Campylobacter enthalten. Zwischen dem Zubereiten verschiedener Zutaten und Fleisch sollten daher immer gründlich die Hände gewaschen werden, um eine Verunreinigung von Salat & Co. zu vermeiden. Verpackungen sollten zügig entsorgt, das verwendete Geschirr zeitnah abgewaschen und die Arbeitsfläche sauber gehalten werden.

Mindestens zwei Minuten Hitze bei 70 Grad

Auf dem Grill empfiehlt es sich, Fleisch immer gut durchzugaren. „In der Mitte des Fleisches sollte mindestens für zwei Minuten eine Hitze von 70 Grad erreicht werden. Bei Geflügel kann man den Gargrad ganz gut an der Farbe des Fleisches erkennen. Ist es am Knochen weiß oder leicht grau, ist es gar“, sagt Frank Liedtke. Damit das Fleisch auf dem Grill von außen nicht anbrennt, sollte man es nicht direkt über die Glut legen und den Rost etwas höher hängen und die Grillhaube, sofern vorhanden, schließen.