

## **Pressemitteilung**

### **Vorsicht! Gefährliche Grillkeime: Rund 6.000 Sachsen erkranken pro Jahr an Campylobacter-Enteritis**

Dresden, 26. Juli 2019 – Schnell einen Salat zubereiten und das Grillgut auf den Grill legen, fertig ist der entspannte kulinarische Sommerabend. 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. Die sogenannte *Campylobacter*-Enteritis ist laut Robert Koch-Institut die häufigste bakterielle meldepflichtige Erkrankung in Deutschland. „Die Tendenz ist steigend. 2018 wurden in Sachsen 5.518 Fälle gemeldet, im Jahr davor waren es noch 5.136“, sagt BARMER Sprecherin Claudia Szymula. In diesem Jahr wurden bereits 2.250 Fälle registriert.

#### **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 Szymula. 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.

**Landesvertretung**

**Sachsen**

#### **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

Zellescher Weg 21  
01217-Dresden

[www.bärmer.de/presse-sachsen](http://www.bärmer.de/presse-sachsen)  
[www.twitter.com/BARMER\\_SN](http://www.twitter.com/BARMER_SN)

[presse.sn@bärmer.de](mailto:presse.sn@bärmer.de)

Claudia Szymula  
Tel.: 0800 333 004 152-231  
[claudia.szymula@bärmer.de](mailto:claudia.szymula@bärmer.de)

Campylobacter-Infektion kann man sich am besten mit konsequenter Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln schützen. Für die Zubereitung der Speisen bedeutet das beispielsweise, Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren und zu verarbeiten. Das beginnt im Kühlschrank und geht weiter mit getrennten Schneidemessern und Brettchen“, so Szymula. 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 und Co. zu vermeiden. Verpackungen sollten zügig entsorgt, das verwendete Geschirr zeitnah abgewaschen und die Arbeitsfläche sauber gehalten werden. Auf dem Grill empfiehlt es sich, Fleisch immer gut durchzugaren.