

Campylobacteriose: Hauptgrund für Häufung im Winter steht fest

Die Campylobacteriose ist die am häufigsten gemeldete Lebensmittelinfektion in der Schweiz. Im Winter kommt es gerade über die Feiertage oft zu Erkrankungen. Eine Studie weist nun die Hauptursache nach: Pouletfleisch, rund um Weihnachten besonders bei Fondue Chinoise beliebt.

Seit einigen Jahren nehmen Krankheitsmeldungen wegen Campylobacteriose zu. Das für die Infektion verantwortliche Bakterium ist weit verbreitet. Es tritt vor allem bei Wild- (Vögel, Nagetiere), Nutz- (Geflügel, Vieh) sowie Haustieren (Hunde, Katzen) auf.

Da die Vermutung bestand, dass die Übertragung auf den Menschen durch Pouletfleisch erfolgt, hat das Bundesamt für Gesundheit (BAG) in Absprache mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eine Fall-Kontroll-Studie veranlasst. Mit deren Durchführung war das Schweizerische Tropen- und Public Health-Institut (Swiss TPH) in Basel beauftragt. Konkret ging es um die Untersuchung der gehäuften Krankheitsfälle über die Festtage am Jahresende.

Untersuchung von Dezember bis Februar

Die Studie erstreckte sich über den Zeitraum Dezember 2012 bis Februar 2013. Sie konzentrierte sich auf gemeldete und von Laboren bestätigte Campylobacteriose-Patientinnen und -Patienten, die mit gesunden Kontrollpersonen verglichen wurden. Das Forscherteam richtete den Fokus auf die Risikofaktoren bezüglich einer Infektion, die Inanspruchnahme ärztlicher Hilfe sowie den von den Betroffenen wahrgenommenen Krankheitsverlauf.

Wie die Abklärungen zeigten, sind zwei Faktoren für ein erhöhtes Campylobacteriose-Risiko verantwortlich: einerseits der Verzehr von Fleischfondue, namentlich Fondue Chinoise (matched Odds Ratio [mOR], 4.0, 95 % Konfidenzintervall [CI] 2.3–7.1), andererseits Reisen ins Ausland (mOR, 2.7, 95 %-CI, 1.1–6.4). Bei den Konsumentinnen und Konsumenten von Fleischfondue stellte sich heraus, dass Poulet die Fleischsorte mit dem höchsten Er-

krankungsrisiko ist (mOR, 3.8, 95 %-CI, 1.1–13.5).

Keine harmlose Krankheit

Als Symptome nannten die infizierten Personen primär Durchfall (98 %), Bauchschmerzen (81 %), Fieber (66 %), Übelkeit (44 %) und Erbrechen (34 %). Auf einer Skala von 1 bis 10 Punkten, bei der 1 für «harmlos» und 10 für «sehr schwer» steht, hat die Hälfte der Patienten die subjektiv erlebte Schwere der Erkrankung mit 8 oder mehr Punkten bewertet. Die Patientinnen und Patienten gaben eine mittlere Erkrankungsdauer von sieben Tagen an; rund 15 % mussten sich in Spitalpflege begeben.

Es braucht Massnahmen

Fazit des Swiss TPH: Fleischfondues, hierzulande oft in Form von Fondue Chinoise meist in der Weihnachtszeit genossen, sind die Hauptursache für den epidemischen Campylobacteriose-Anstieg in den Wintermonaten. Eine Infektion wird insbesondere durch die individuelle Zubereitung von Poulet am Tisch begünstigt, da es hierbei zu einer Übertragung des Bakteriums von rohem Fleisch auf andere Lebensmittel kommen kann. Das Risiko einer Infektion lässt sich folglich durch eine konsequente Trennung von rohem Fleisch und anderen Lebensmitteln senken (etwa durch die Verwendung von separaten oder unterteilten Tellern für die einzelnen Lebensmittel), ebenso durch Einfrieren des Fleisches vor der Zubereitung.

Zu beachten ist, dass die Studie nur jene Erkrankten erfasst, welche einen Arzt aufgesucht haben und bei denen eine Campylobacteriose mittels Labortest nachgewiesen wurde. Sie macht aber deutlich: Wer sich eine laborbestätigte Erkrankung zuzieht (pro Jahr in der Schweiz ins-

gesamt über 7000 Fälle), ist ernsthaft krank, siehe die beträchtliche Hospitalisierungsrate. Deshalb braucht es Massnahmen im Bereich öffentliche Gesundheit, zum Beispiel die Dekontamination von Pouletfleisch, und eine verbesserte Hygiene bei der Zubereitung und beim Essen des fraglichen Fleisches.

Mehr zu den Ergebnissen der Studie im *European Journal of Epidemiology*[1].

Weitere Informationen zur Campylobacteriose unter:

www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01020/index.html?lang=de ■

Kontakt

Bundesamt für Gesundheit
Direktionsbereich Öffentliche Gesundheit
Abteilung Übertragbare Krankheiten
Telefon 058 463 87 06

Referenz

1. Bless PJ, Schmutz C, Suter K, Jost M, Hattendorf J, Mäusezahl-Feuz M, Mäusezahl D. A tradition and an epidemic: determinants of the campylobacteriosis winter peak in Switzerland. *European Journal of Epidemiology*. 2014. DOI: 10.1007/s10654-014-9917-0