



## Fragen und Antworten

### Studie des Schweizerischen Tropen- und Public Health-Instituts (Swiss TPH) zu Campylobacteriose

**Campylobacter-Infektionen zählen weltweit zu den häufigsten Ursachen von Durchfallerkrankungen durch Lebensmittel. Die Schweiz verzeichnet jährlich zwischen 7000 und 8000 laborbestätigte Erkrankungen. Nun nennt eine Studie des Schweizerischen Tropen- und Public Health-Institutes (Swiss TPH) die Hauptursache.**

**1) Die am 3. Juli 2014 publizierte Studie konzentriert sich auf den Zeitraum Dezember bis Februar bzw. die Festtage rund um Weihnachten. Warum?**

Über den Jahreswechsel wird jeweils eine deutliche Zunahme von Campylobacteriose-Fällen festgestellt. In der Vergangenheit wurde diese Häufung immer wieder mit Speisen wie z. Bsp. Fondue Chinoise in Zusammenhang gebracht. Fondue Chinoise ist in der Schweiz im Winter und speziell über die Festtage Ende Jahr ein beliebtes Gericht. Eine Untersuchung in besagtem Zeitraum sollte demnach stichhaltige Erkenntnisse liefern.

**2) Wie verteilen sich die Erkrankungen übers Jahr?**

Die Verteilung der Campylobacteriose-Fälle zeigt ein sehr charakteristisches Bild: Es kommt zu einem ausgeprägten Anstieg in den Sommermonaten, der über eine längere Periode feststellbar ist. Im Sommer ist Mastgeflügel natürlicherweise einer höheren Belastung mit *Campylobacter* ausgesetzt, aufgrund z. Bsp. von vermehrtem Auslauf sowie Freilandhaltung. Zudem spielen sommerliche Temperaturen sowie der mangelnde hygienische Umgang mit Geflügelfleisch während der „Grillsaison“ eine bedeutende Rolle. Ein zweiter, markanter, aber zeitlich kürzerer Anstieg ist um den Jahreswechsel zu verzeichnen. Der Krankheitsverlauf bei Patienten im Sommer oder im Winter unterscheidet sich allerdings nicht.

**3) 7000 bis 8000 Campylobacteriose-Fälle pro Jahr in der Schweiz – ist das viel?**

Die Anzahl von Campylobacteriose-Erkrankungen in der Schweiz spiegelt die gesamteuropäische Situation wider: Campylobacteriose ist die in der Schweiz und Europa am häufigsten gemeldete Lebensmittelinfektion und die Fallzahlen steigen langsam aber stetig. Man rechnet zudem mit einer gewissen Dunkelziffer, da nicht alle Erkrankungen richtig diagnostiziert und/oder gemeldet werden.

**4) Was sind die Gründe für die Zunahme der Campylobacteriose-Erkrankungen in den letzten Jahren?**

Grundsätzlich hat die Beliebtheit von Pouletfleisch – und somit dessen Konsum – zugenommen. Eine ungenügende Küchenhygiene, insbesondere im Umgang mit Pouletfleisch, tragen ebenfalls



dazu bei: zum Bsp sollte das rohe Fleisch nicht in Berührung mit genussfertigen Speisen (etwa Beilagen bei Fondue Chinoise oder Salat) kommen.

### **5) Wie hoch sind die Kosten durch Campylobacteriose?**

Die jährlichen Kosten dürften beträchtlich sein, genaue Angaben sind jedoch nicht möglich. Hauptgrund: Nicht alle betroffenen Personen gehen zum Arzt, nicht alle Fälle werden als Campylobacteriose diagnostiziert, und nur laborbestätigte Fälle finden aufgrund der Meldepflicht Eingang in die Statistik. Es gibt also bezüglich der Anzahl Betroffener eine Dunkelziffer. Diese ist von Bedeutung, weil nebst den direkten Gesundheitskosten auch die indirekten Kosten erhoben werden müssten (zB. Arbeitsausfälle als Folge der Erkrankung).

### **6) Campylobacteriose ist eine ernsthafte Krankheit. Kann sie zum Tod führen?**

Die Krankheit kann in seltenen Fällen tödlich verlaufen – allerdings in der Regel nur bei sehr jungen oder älteren Patienten oder solchen, die bereits unter einer anderen schweren Krankheit leiden. Als seltene Komplikation können akute Lähmungen sowie Gelenkentzündungen auftreten.

### **7) Sollte man bei ersten Anzeichen einer Campylobacteriose sofort zum Arzt?**

In der Regel heilt eine Campylobacteriose spontan aus. Wie bei allen Durchfallerkrankungen ist es vor allem wichtig, den Flüssigkeits- und Salzverlust auszugleichen. In schweren Fällen, bei längerem Verlauf, anderen Vorerkrankungen oder bei Unsicherheiten sollte jedoch ein Arzt konsultiert werden.

### **8) Weshalb ist Geflügelfleisch stärker mit *Campylobacter* belastet als andere Fleischsorten?**

Der Darm von Geflügel bildet ein natürliches Reservoir für *Campylobacter* Bakterien. Die Tiere selber erkranken jedoch nicht. Bei der Schlachtung können die Erreger auf dem Tierkörper überleben, bedingt durch das feuchte Klima.

### **9) Wie gross ist die Gefahr, durch andere Fleischsorten zu erkranken?**

Weltweit gibt es zahlreiche Studien, welche die zentrale Rolle von Geflügelfleisch bei der Übertragung von *Campylobacter* auf den Menschen bestätigen. Sie zeigen umgekehrt, dass anderes Fleisch eine untergeordnete bzw. vernachlässigbare Rolle spielt.

### **10) Besteht das Krankheitsrisiko eher bei Schweizer oder eher bei ausländischem Geflügelfleisch?**

*Campylobacter* ist ein weltweites Problem. Die Belastung des Poulets kann jedoch von Land zu Land variieren. Bei einer Untersuchung auf dem Schweizer Markt im Jahr 2009/10 gab es keine grossen Unterschiede zwischen Schweizer und ausländischem Geflügelfleisch. Importiertes Geflügelfleisch ist jedoch oft gefroren und dadurch ist die Belastung tiefer.

### **11) Wie kann sich die Konsumentin/der Konsument vor einer Erkrankung schützen?**

Das Risiko einer Infektion lässt sich durch einfache Hygienemassnahmen verringern. Verwendet man zum Beispiel für das Fleischfondue nur gefrorenes Fleisch und für das rohe Fleisch separate



oder unterteilte Teller, sinkt die Gefahr einer Ansteckung. Allgemein sollte bei der Zubereitung von frischem Poulet auf gute Küchenhygiene geachtet werden und rohes Fleisch nicht mit geniessfertigen Speisen (etwa Beilagen bei Fondue Chinoise) in Berührung kommen.

Auf der Webseite des BLV gibt es Hygieneempfehlungen für den Umgang mit rohem Fleisch im Privathaushalt sowie für die Zubereitung von Fondue Chinoise nachzulesen (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=de>).

In Grossbritannien wurde im Juni 2014 eine Empfehlung an die Konsumentinnen und Konsumenten veröffentlicht, wonach das Waschen von rohem Geflügelfleisch zu unterlassen sei, da dies die Verbreitung der Bakterien fördere. Das BLV empfiehlt grundsätzlich die Hygieneempfehlungen einzuhalten. Somit wird auch das Verbreiten der Erreger durch eventuelles Waschen vermieden.

## **12) Ist das Risiko geringer wenn man gefrorenes Fleisch verwendet?**

Bei gefrorenem Fleisch ist das Risiko tatsächlich geringer.

## **13) Wurden bereits Massnahmen getroffen?**

In der Lebensmittelgesetzgebung sind seit dem 1.1.2014 verschiedene Massnahmen verankert. Die Industrie ist daran, diese umzusetzen. Die Übergangsfrist dauert bis Ende 2015:

- Auf vorverpacktem frischem Geflügel ist ein obligatorischer Hygienehinweis anzubringen, der die Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert, wie sie mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen. Zudem ist angegeben, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen.
- Geflügelleber aus Herden, die mit *Campylobacter* belastet sind, darf nur noch gefroren verkauft werden.

In der nächsten Revision sind zudem zusätzliche Hygienemassnahmen in den Schlachthöfen geplant, damit mit *Campylobacter* hoch belastetes Poulet nicht mehr in den Verkauf gelangt.

## **14) Hat man schon Kenntnisse über die Wirksamkeit dieser Massnahmen?**

Da diese erst seit dem 1.1.2014 in Kraft bzw. in Planung sind, kann man noch keine Aussagen über die Wirksamkeit machen. Zu den Hygienemassnahmen am Schlachthof werden aktuell Vorstudien durchgeführt, die erlauben werden, die Wirksamkeit abzuschätzen.

## **15) Wäre ein Verkaufsverbot von Geflügelfleisch eine Lösung?**

Ein Verkaufsverbot wäre unverhältnismässig. Die Problematik soll mit gezielten Massnahmen angegangen werden. Der Fokus liegt auf der Einhaltung einer optimalen Schlachthygiene und der Festlegung von effektiven, geeigneten Korrekturmassnahmen und der Sensibilisierung der Konsumenten. Für Konsumentinnen und Konsumenten gilt der Grundsatz: richtiger Umgang mit Hygiene schützt!

## **16) Liegt das eigentliche Problem nicht bei der Haltung der infizierten Nutztiere?**

Das Bakterium *Campylobacter* kommt in Nutz- und Haustierbeständen sowie in der Umwelt vor. Nutztiere können somit infiziert sein, sind aber nicht krank. Eine Nulltoleranz bezüglich Infektions-



rate auf Stufe Tierhaltung ist nicht möglich. Es gibt einige mögliche Massnahmen (z.B. Einschleppung verhindern). Diese stehen jedoch oft im Widerspruch zu einer tierfreundlichen Haltung (Auslauf). Der Kontakt mit Vögeln und Insekten, welche die Krankheit übertragen können, ist somit praktisch nicht vermeidbar.

**17) Wie arbeiten die beiden beteiligten Bundesämter BAG und BLV zusammen bei diesem Thema?**

Zwischen dem BAG und BLV finden regelmässige Sitzungen statt, um die aktuelle Lage im Bereich Lebensmittelinfektionen sowie mögliche Massnahmen zu diskutieren und abzusprechen. Zudem haben sich die Behörden auf kantonaler und Bundesebene sowie Forschende und die Geflügelbranche Ende 2008 in der sogenannten Campylobacter-Plattform zusammen getan. Hier geht es darum, den Durchfallerreger gezielt einzudämmen und die Anzahl Krankheitsfälle zu senken.

Von der Campylobacter-Plattform werden zudem verschiedene Forschungsprojekte und Massnahmen zur Senkung der Campylobacter-Belastung lanciert.

Weitere Informationen: <http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04711/04777/index.html?lang=de>