

# Campylobacter

1. Was ist **Campylobacter**?

2. Wie die EFSA die EU bei der Bekämpfung von **Campylobacter** unterstützt

3. EU-Kooperation zum Schutz der **öffentlichen Gesundheit**

## 1. Was ist **Campylobacter**?

- *Campylobacter* ist ein Bakterium, das beim Menschen eine Krankheit hervorrufen kann, die als Campylobakteriose bezeichnet wird. Mit jährlich rund 200 000 Fällen beim Menschen ist die Krankheit die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der Europäischen Union (EU). Die tatsächliche Zahl von Fällen wird allerdings auf etwa 9 Mio. pro Jahr geschätzt. Die Kosten, die durch Campylobakteriose für die öffentlichen Gesundheitssysteme und aufgrund des Produktivitätsverlusts in der EU entstehen, werden von der EFSA auf etwa 2,4 Mrd. EUR pro Jahr geschätzt.
- Rohes Geflügelfleisch ist oft mit *Campylobacter* kontaminiert, da das Bakterium in den Eingeweiden gesunder Vögel leben kann. Es findet sich auch bei Schweinen und Rindern. Der Verzehr von **halbgarem Hühnerfleisch** oder verzehrfertigen Lebensmitteln, die in Kontakt mit rohem Hühnerfleisch gekommen sind, ist die häufigste Infektionsquelle.

- Übliche Symptome einer Infektion sind Fieber, Durchfall und Bauchkrämpfe. Eine vorsichtige Handhabung von rohem Fleisch und anderen rohen Lebensmitteln, gründliches Durchgaren sowie eine gute Hygienepraxis in der Küche können dem Risiko, das von diesen kontaminierten Lebensmitteln ausgeht, vorbeugen oder es senken.

Der Verzehr von halbgarem Hühnerfleisch oder verzehrfertigen Lebensmitteln, die in Kontakt mit rohem Hühnerfleisch gekommen sind, ist die häufigste Infektionsquelle.

## 2. Wie die EFSA die EU bei der Bekämpfung von **Campylobacter** unterstützt

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bietet unabhängige wissenschaftliche Unterstützung und Beratung, indem sie: Daten zur Prävalenz von *Campylobacter* erhebt und auswertet; die von dem Bakterium ausgehenden Risiken bewertet; sowie im Hinblick auf mögliche Kontroll- und Bekämpfungsmaßnahmen berät. Die Erkenntnisse der EFSA helfen Risikomanagern in der EU und den Mitgliedstaaten bei der politischen Entscheidungsfindung und der Festlegung möglicher Kontrollmaßnahmen und Reduktionsziele für *Campylobacter* in der Lebensmittelkette.

- **Jährliche Überwachung von *Campylobacter* in Tieren und Lebensmitteln zur Fortschrittmessung**  
EU-weit werden Daten über das Vorkommen von *Campylobacter* in der Lebensmittelkette und die Prävalenz von Infektionen bei Tieren und Menschen erhoben und in den jährlichen EU-Kurzberichten, die von der EFSA und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) erstellt werden, ausgewertet.

- **EU-weite Erhebungen zur Prävalenz von *Campylobacter***  
Die EFSA führte Grundlagenerhebungen zur Prävalenz von *Campylobacter* bei Hühnern sowie zu den Risikofaktoren durch, die zur Prävalenz von *Campylobacter* bei Hühnern und daraus gewonnenen Lebensmitteln beitragen.
- **Risikobewertungen und Empfehlungen**  
Die EFSA bewertet die von *Campylobacter* ausgehenden Risiken für die Lebensmittelsicherheit und gibt auf Ersuchen von Risikomanagern bzw. in Eigeninitiative wissenschaftliche Empfehlungen zu Kontrollmaßnahmen ab. Im Rahmen ihrer Bewertungen hat die EFSA festgestellt, dass sich durch das Erreichen der festgelegten Reduktionsziele für *Campylobacter* in Hühnerbeständen in der EU das Risiko einer Übertragung auf den Menschen erheblich verringern ließe. Empfehlungen beinhalten: Maßnahmen vor der Schlachtung, die das Risiko für die öffentliche Gesundheit um 50 % senken könnten; Maßnahmen bei der Fleischproduktion, die das Risiko für die öffentliche Gesundheit um mindestens 90 % senken könnten; sowie eine Einschätzung der Wirksamkeit im Falle des Erreichens der festgelegten Reduktionsziele.



### 3. EU-Kooperation zum Schutz der öffentlichen Gesundheit

Um Verbraucher vor dieser Bedrohung der öffentlichen Gesundheit zu schützen, verfolgt die EU einen ganzheitlichen Ansatz im Bereich der Lebensmittelsicherheit, vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Dieser Ansatz umfasst Maßnahmen sowohl zur Risikobewertung als auch zum

Risikomanagement und schließt alle maßgeblichen Akteure mit ein: die EU-Mitgliedstaaten, die Europäische Kommission, das Europäische Parlament, die EFSA und das ECDC. Unterstützt wird der Ansatz durch eine zeitnahe und effektive Risikokommunikation.

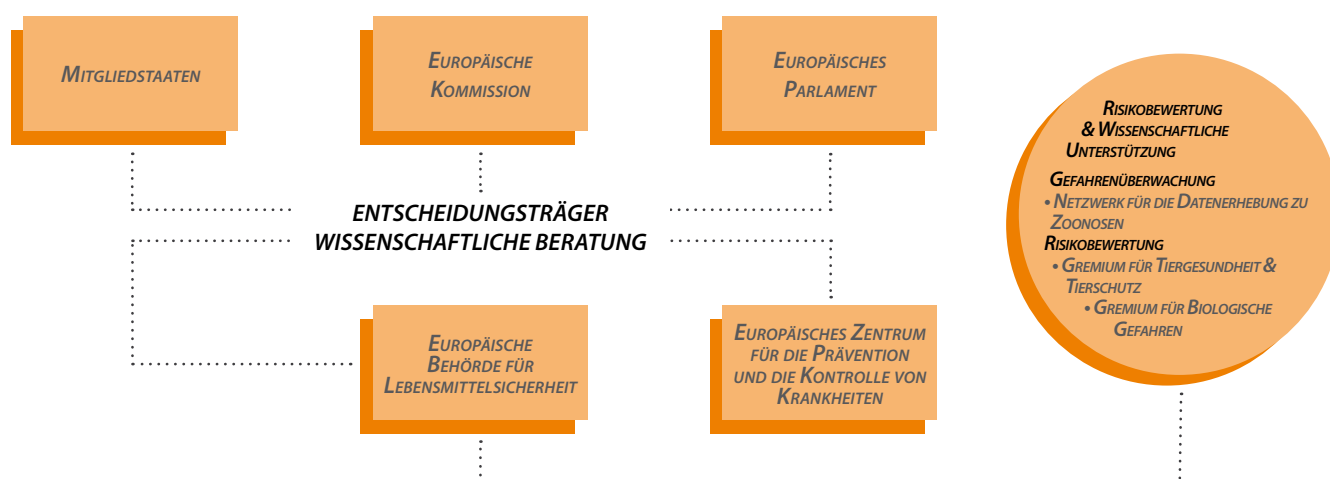


Schaubild: EU-Akteure im Bereich Zoonosen

#### Wussten Sie schon?

- *Campylobacteriose* ist die am häufigsten gemeldete Zoonose in der EU.
- *Campylobacter* sind überwiegend in Hühnerfleisch zu finden.
- Handhabung, Zubereitung und Verzehr von Hühnerfleisch könnten direkt für 20-30% der *Campylobacteriose*-Fälle beim Menschen verantwortlich sein.
- Verbraucher können das Risiko einer Erkrankung durch potenziell kontaminierte Lebensmittel senken, indem sie auf eine gute Handhygiene achten und bestimmte Regeln für den Umgang mit Lebensmitteln befolgen. Hierzu zählen etwa das sofortige Kühlstellen von Lebensmitteln; regelmäßiges Händewaschen und Reinigen von Arbeitsflächen, Schneidbrettern und sonstigen Küchenutensilien; das Getrenthalten von rohem Fleisch und anderen Lebensmitteln; sowie ausreichendes Durchgaren von Lebensmitteln.