



# CAMPYLOBACTER

Der unbekannte Freund der Salmonellen

# Vorkommen

- ▣ Geflügelfleisch
- ▣ Hühnereier
- ▣ Rohmilch
- ▣ Rohfleischerzeugnisse (Brät, Hackfleisch)
- ▣ Kontaminiertes Trinkwasser, stehende Gewässer
- ▣ Haustiere



# Gründe

- ▣ Massentierhaltung
- ▣ Mangelnde Schlachthygiene
- ▣ Unhygienische Melkanlagen
- ▣ Falsches Hygienehandling/Prozesshygiene
- ▣ Auslandsaufenthalte/kontaminiertes Trinkwasser



# Auswirkung auf den Menschen

- ▣ Schwerer Durchfall
- ▣ Bauchkrämpfe
- ▣ Fieber
- ▣ Chronische Nervenschäden & Lähmungen



# Gefahren in der Küche

- ▣ Kreuzkontaminationen von rohen Lebensmittel
- ▣ Indirekte Übertragung über Hände, Geräte, Arbeitsflächen, Messer, Verpackungen
- ▣ Kontaminierter Arbeitsplatz wird nach dem Verarbeiten von Geflügel nicht gründlich gereinigt und desinfiziert
- ▣ Zonentrennungen werden nicht eingehalten
- ▣ Ungenügende Erhitzung der Lebensmittel
- ▣ GHP Standards/Prozesshygienekriterien werden nicht eingehalten
- ▣ Mangelnde Ausbildung der MA



# GHP Tipps

- ▣ Frischeier vom Bauernhof nebenan kaufen
- ▣ Persönliche Hygienestandards einhalten, Ausbildung MA
- ▣ Handhygiene einhalten
- ▣ Rohes Fleisch, Geflügelfleisch und rohe Eier getrennt lagern
- ▣ Auftauwasser und Verpackungen sorgfältig entsorgen
- ▣ Zonentrennung einhalten (Saubere Zone-schmutzige Zone)
- ▣ Einwegküchenpapier zum Abtupfen von Fleisch verwenden
- ▣ Arbeitsplatz nach der Bearbeitung von rohem Fleisch/  
Geflügel gründlich reinigen und desinfizieren

# Abtötung

- ▣ Reduktion von Campy durch Säure (ph 2-3)
- ▣ Erhitzen (Temperatur im Kern +70°C für 2min halten)
- ▣ Rohmilch vor dem Verzehr abkochen (+72°C)
- ▣ Bei Zubereitungen in der Mikrowelle auf gleichmässige Erwärmung achten



Einfrieren tötet den Campy nicht ab

# Fazit

- ▣ Einkauf anpassen (Eier vom Bauern nebenan)
- ▣ Risikobewertung anpassen
- ▣ GHP Ausbildung im Umgang mit Lebensmittel
- ▣ Hygienisches Arbeiten/Prozesshygiene beachten
- ▣ Zonentrennung einhalten
- ▣ Rohmilch auf +72°C erhitzen
- ▣ Geflügel auf +70°C Kerntemperatur (für 2 min)