

## Pressemitteilung

# Weniger Magen-Darm-Infektionen in Westfalen-Lippe

## Beim Grillen steigt das Risiko: AOK warnt vor Salmonellen- und Campylobacter-Infektionen

Dortmund, 23.05.2023

Die Grillsaison hat begonnen: In Westfalen-Lippe steigt damit wieder die Gefahr, an Magen-Darm-Infektionen zu erkranken. Die können vor allem durch Grillen von rohem Geflügelfleisch entstehen. Über 6.200 Erkrankungen an Salmonellose und Campylobacter-Enteritiden wurden im vergangenen Jahr in Westfalen-Lippe gemeldet. Das teilte heute die AOK NordWest auf Basis aktueller Zahlen des Robert-Koch-Instituts (RKI) in Berlin mit. Beide Keime sind typische Krankheitserreger, die sich hauptsächlich in Fleisch, Milchprodukten sowie Waren aus rohen Eiern befinden und teils heftige Durchfallerkrankungen, Fieber und Erbrechen auslösen können. „Mit den steigenden Temperaturen wird wieder vermehrt gegrillt. Damit der Grillgenuss nicht krank macht, sollte das Grillgut stets gut durchgegart sein und wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden“, so AOK-Vorstandschef Tom Ackermann.

Die Anzahl der Infektionen mit Salmonellen und Campylobacter ist in Westfalen-Lippe im Jahr 2022 im Vergleich zum Vorjahr um 5,6 Prozent gesunken. Dennoch liegen die Zahlen deutlich unter dem Niveau vor der Pandemie im Jahr 2019. In 2022 wurden insgesamt 973 Infektionen mit Salmonellen (2021: 876 Fälle) und 5.320 Campylobacter-Infektionen (2021: 5.793 Fälle) gemeldet.

„Trotz der sinkenden Zahlen ist Vorsicht geboten ist“, so Ackermann. Denn Salmonellen und Campylobacter gehören zu den häufigsten Erregern bakterieller Durchfallerkrankungen und unterliegen der Meldepflicht. Besonders in den Sommermonaten ist ein deutlicher Anstieg festzustellen. Häufig erfolgt die

Übertragung über Geflügelfleisch, das nicht durchgebraten wurde. Um eine Infektion zu verhindern, ist Hygiene sehr wichtig. Dazu gehören: die Hände gründlich waschen, Marinaden oder Verpackungen nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen. Da Campylobacter auch im Kühlschrank und auf gefrorenen Produkten überleben, sollte das Tauwasser sofort weggegossen werden. Schneidebretter, Teller oder Messer sind nach dem Kontakt mit rohem Fleisch gründlich zu reinigen und erst dann wieder für die Zubereitung anderer Speisen zu nutzen.

Eine Erkrankung beginnt meist mit Fieber, Kopf- und Muskelschmerzen, kurz darauf folgen heftige Bauchschmerzen und -krämpfe, Übelkeit und Durchfälle. Die Durchfälle können sehr wässrig oder sogar blutig sein. In der Regel dauert eine Campylobacter-Erkrankung bis zu einer Woche. Normalerweise verläuft sie ohne Komplikationen und die Beschwerden klingen von selbst ab. Viele Campylobacter-Infektionen verlaufen auch ganz ohne Krankheitszeichen. Als Komplikation können in Ausnahmefällen rheumatische Gelenkentzündungen oder Hirnhautentzündungen auftreten.