

## Pressemitteilung

# Mehr Salmonellen-Infektionen in Schleswig-Holstein

## AOK rät zu Hygiene beim Grillen

Kiel, 23.05.2024

In den Sommermonaten steigt mit dem beliebten Grillvergnügen auch wieder die Gefahr, an Magen-Darm-Infektionen zu erkranken. Insgesamt 1.630 Erkrankungen an Salmonellose und Campylobacter-Enteritiden wurden im vergangenen Jahr in Schleswig-Holstein 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. Auffällig ist, dass insbesondere die Salmonellen-Infektionen in 2023 im Vergleich zum Vorjahr deutlich angestiegen sind. „Im Sommer steigt durch vermehrtes Grillen auch die Zahl der Infektionen mit Darmviren. Grillabende ziehen sich oft mehrere Stunden hin. Erreger wie Salmonellen oder Campylobacter können sich auf dem Fleisch schnell vermehren und zur ernststen Gesundheitsgefahr werden. Damit Steaks und Co. nicht nur gut schmecken, sondern auch die Gesundheit nicht gefährden, sollte das Grillgut stets gut durchgegart sein und wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden“, so AOK-Vorstandschef Tom Ackermann.

### Salmonellen-Infektionen auf dem Vormarsch

Die Anzahl der Infektionen mit Salmonellen und Campylobacter insgesamt ist in Schleswig-Holstein im Jahr 2023 im Vergleich zum Vorjahr um 2,3 Prozent gesunken. Das lag vor allem an dem Rückgang der Campylobacter-Infektionen: In 2023 wurden insgesamt 1.385 Infektionen gemeldet. 2022 waren es 1.500 Fälle. Die Salmonellen-Infektionen sind hingegen von 169 Fälle in 2022 auf 245 Infektionen in 2023 deutlich gestiegen.

### **Hygiene und richtige Zubereitung**

Salmonellen und Campylobacter gehören zu den häufigsten Erregern bakterieller Durchfallerkrankungen und unterliegen der Meldepflicht. 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.

### **Symptome erkennen**

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.