

Pressemitteilung

Salmonellen-Infektionen in Westfalen-Lippe auf dem Vormarsch

Gefahr beim Grillen: Krank durch Salmonellen- und Campylobacter

Dortmund, 23.05.2024

Bauchschmerzen, Fieber und Durchfall: In den Sommermonaten steigt mit dem beliebten Grillvergnügen auch wieder die Gefahr, an Magen-Darm-Infektionen zu erkranken. Insgesamt 5.586 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. Auffällig ist, dass insbesondere die Salmonellen-Infektionen in 2023 im Vergleich zum Vorjahr weiter angestiegen sind. „Im Sommer steigt durch vermehrtes Grillen auch die Zahl der Infektionen mit Darmviren. 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.

Gefahr durch Salmonellen

Die Anzahl der Infektionen mit Salmonellen und Campylobacter insgesamt ist in Westfalen-Lippe im Jahr 2023 im Vergleich zum Vorjahr um 11,2 Prozent gesunken. Das lag vor allem an dem Rückgang der Campylobacter-Infektionen: In 2023 wurden insgesamt 4.574 Infektionen gemeldet. 2022 waren es 5.320 Fälle. Die Salmonellen-Infektionen sind hingegen von 973 Fälle in 2022 auf 1.012 Infektionen in 2023 gestiegen.

Hygiene beim Grillen

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.

Magen-Darm-Erkrankung

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.