

Grillsaison gefährdet: So schützen Sie sich vor gefährlichen Keimen!

Campylobacter birgt gesundheitliche Risiken in der Grillsaison. Tipps zur Vorbeugung und aktuelle EU-Vorgaben.



Nachrichten AG

Deutschland - In den Sommermonaten, insbesondere von Juni bis September, nehmen die Fallzahlen von Darminfektionen durch Campylobacter in Deutschland dramatisch zu. Dies berichtet **Ruhr24**, das auf die dringende Warnung der Verbraucherzentrale NRW hinweist. Diese betont, dass insbesondere in der Grillsaison das Risiko für solche Infektionen erheblich steigt, da Campylobacter in geringen Mengen bereits schwere Durchfallerkrankungen auslösen kann.

AOK-Vorstandschef Tom Ackermann hebt die Gesundheitsgefahr von unzureichend gegartem Fleisch hervor und verweist darauf, dass Hühnerfleisch die häufigste Quelle für Campylobacter-Bakterien ist. Diese gelangen über Kot während der Schlachtung

auf das Fleisch. Trotz ihrer Überlebensfähigkeit bei niedrigen Temperaturen vermehren sich die Bakterien nicht in Lebensmitteln, was die Notwendigkeit einer gründlichen Garung besonders unterstreicht.

Symptome und Risikogruppen

Eine Infektion mit Campylobacter kann verschiedene Symptome hervorrufen, darunter Fieber, blutige Durchfälle, Kopfschmerzen und Muskelschmerzen, die typischerweise innerhalb einer Woche auftreten. **Die Verbraucherzentrale NRW** hebt hervor, dass insbesondere ältere, vorerkrankte oder immungeschwächte Personen schwerer betroffen sein können und in schweren Fällen mit Folgeerkrankungen wie Blutvergiftungen oder dem Guillain-Barré-Syndrom rechnen müssen. Statistik zufolge infizieren sich jährlich rund 50.000 Menschen in Deutschland mit Campylobacter, wodurch es zur häufigsten bakteriellen meldepflichtigen Erkrankung im Land wird.

Die Dunkelziffer der Erkrankungen dürfte jedoch wesentlich höher sein, da viele Betroffene gar nicht zum Arzt gehen. Ein Blick auf die Statistiken zeigt, dass die Fallzahlen der Campylobacter-Erkrankungen in Deutschland in den letzten Jahren tendenziell zurückgegangen sind, wobei Kleinkinder und junge Erwachsene besonders häufig betroffen sind. Im Jahr 2020 gab es fünf Todesfälle, alle bei älteren Personen, was die relativ geringe Sterblichkeitsrate unterstreicht.

Schutzmaßnahmen und Lebensmittelüberwachung

Um Infektionen vorzubeugen, empfehlen sowohl **Ruhr24** als auch die Verbraucherzentrale NRW eine gründliche Zubereitung von Fleisch. Insbesondere Geflügel sollte vollständig durchgegart und Rohmilch abgekocht werden. Zudem sollte auf Hygiene geachtet werden: Rohes Fleisch muss vom Rest der Lebensmittel getrennt und Utensilien, die mit rohem Fleisch in

Kontakt kommen, gründlich gereinigt werden.

Um Verbraucher vor Gesundheitsrisiken zu schützen, verfolgt die EU einen integrierten Ansatz zur Lebensmittelsicherheit, der auch die Überwachung von Campylobacter umfasst. Die **Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)** spielt hierbei eine zentrale Rolle, indem sie Daten sammelt, Risiken bewertet und Empfehlungen zur Reduktion von Campylobacter in Hühnerbeständen ausspricht. Dieses Risikomanagement soll sicherstellen, dass Verbraucher vor den Gefahren dieser Bakterien geschützt sind.

Ein aktueller NDR-Bericht zeigte, dass von 13 untersuchten Hühnerprodukten 6 belastet waren, was die Bedeutung der neu eingeführten, verschärften EU-Grenzwerte für Campylobacter in Hühnerfleisch unterstreicht. Ab Januar 2025 dürfen maximal 10 von 50 Proben den Grenzwert von 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm überschreiten.

Während die Vorschriften zur Lebensmittelüberwachung zunehmend strenger werden, bleibt es wichtig, dass Verbraucher selbst durch sorgfältige Zubereits- und Einkaufsgewohnheiten zu ihrem Schutz beitragen.

Details	
Vorfall	Gesundheitskrise
Ursache	Campylobacter
Ort	Deutschland
Verletzte	50000
Quellen	• www.ruhr24.de • www.verbraucherzentrale.nrw • www.efsa.europa.eu

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net