

## Pressemitteilung

# Mehr Magen-Darm-Infektionen in Schleswig-Holstein

## Über 1.700 Salmonellose- und Campylobacter-Erkrankungen

Kiel, 11. Juni 2025

In Schleswig-Holstein sind wieder mehr Menschen an Magen-Darm-Infektionen erkrankt. Das teilt heute die AOK NordWest auf Basis aktueller Zahlen des Robert-Koch-Instituts (RKI) in Berlin mit. Danach wurden im vergangenen Jahr insgesamt 1.711 Erkrankungen an Salmonellose und Campylobacter-Enteritiden in Schleswig-Holstein gemeldet. Das ist ein Anstieg von fünf Prozent im Vergleich zum Vorjahr (1.630 Infektionen). Beide Keime sind typische Krankheitserreger, die teils heftige Durchfallerkrankungen, Fieber und Erbrechen auslösen können. „In den Sommermonaten steigt mit dem Grillvergnügen auch wieder die Gefahr, an Magen-Darm-Infektionen zu erkranken. Besonders bei älteren Menschen kann es durch den hohen Flüssigkeitsverlust und die damit verbundene Kreislaufbelastung rasch zu einem lebensbedrohenden Zustand kommen. Allerdings lässt sich relativ einfach vorbeugen, indem bestimmte Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden“, sagt AOK-Vorstandschef Tom Ackermann.

### Vorsicht bei rohen Eiern und Fleisch

Salmonellen und Campylobacter gehören zu den häufigsten Erregern bakterieller Durchfallerkrankungen und unterliegen der Meldepflicht. Die Campylobacter-Enteritis ist eine durch eine Infektion mit Bakterien der Gattung Campylobacter verursachte Gastroenteritis. Sie hat die Salmonellen-Gastroenteritis inzwischen weit überholt. Salmonellen können in rohen Eiern, Geflügel, Fleisch, Milcherzeugnissen und Milcheis stecken. Die Bakterien verursachen Salmonellose, eine Lebensmittelvergiftung mit schwerem Durchfall, Erbrechen und

Kopfschmerz. Im Jahr 2024 wurden insgesamt 1.440 Campylobacter-Infektionen gemeldet. 2023 waren es 1.385 Fälle. Die Salmonellen-Infektionen sind von 245 Fällen in 2023 auf 271 Infektionen in 2024 gestiegen.

### **Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln**

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.

### **Gefahr für ältere Menschen**

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 Erkrankung bis zu einer Woche. Normalerweise verläuft sie ohne Komplikationen und die Beschwerden klingen von selbst ab. Viele Infektionen verlaufen auch ganz ohne Krankheitszeichen. Meistens ist eine Therapie, die den Wasser- und Elektrolythaushalt ausgleicht, ausreichend. Als Komplikation können in Ausnahmefällen rheumatische Gelenkentzündungen oder Hirnhautentzündungen auftreten. Bei Säuglingen, Kleinkindern, älteren und geschwächten Menschen kann die Erkrankung schwerer verlaufen und länger andauern. Gehen dem Körper zu viel Flüssigkeit und Elektrolyte verloren, kann das zu Kreislaufproblemen führen. Wenn Fieber, Durchfälle oder Erbrechen länger als zwei Tage anhalten, ist ärztliche Hilfe notwendig.