

Pressemitteilung

Über 6.600 Salmonellen- und Campylobacter-Erkrankungen in Westfalen-Lippe

AOK warnt vor allem ältere Menschen vor Infektionen mit Darmviren

Dortmund, 11. Juni 2025

Die Zahl der Magen-Darm-Infektionen ist in Westfalen-Lippe wieder angestiegen. Das teilt heute die AOK NordWest auf Basis aktueller Zahlen des Robert-Koch-Instituts (RKI) in Berlin mit. Danach wurden im vergangenen Jahr insgesamt 6.670 Erkrankungen an Salmonellose und Campylobacter-Enteritiden in Westfalen-Lippe gemeldet. Das ist ein Anstieg von 19,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr (5.586 Infektionen). Beide Keime sind typische Krankheitserreger, die teils heftige Durchfallerkrankungen, Fieber und Erbrechen auslösen können. „Beim Grillen ist die Gefahr, an einer Magen-Darm-Infektionen zu erkranken, besonders hoch. Besonders für ältere Menschen ist die Gefahr nicht unerheblich. Damit der Grillgenuss nicht krank macht, sollte das Grillgut stets gut durchgegart sein und wichtige 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 5.497 Campylobacter-Infektionen gemeldet. 2023 waren es 4.573 Fälle. Die Salmonellen-Infektionen sind von 1.013 Fälle in 2023 auf 1.173 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.

Ältere Menschen besonders gefährdet

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.