

## 1. Einleitung

*Campylobacter*-Keime stellen weltweit eine der häufigsten Ursachen bakterieller Gastroenteritiden des Menschen dar. In Deutschland überstieg die Anzahl gemeldeter *Campylobacteriosen* im Jahr 2005 erstmals die der *Salmonellosen*. Die größte Bedeutung kommt hierbei den thermophilen Spezies *C. jejuni* und *C. coli* zu.

Die *Campylobacteriose* des Menschen ist hauptsächlich lebensmittelbedingt, wobei kontaminiertes Geflügelfleisch epidemiologischen Studien zufolge als Hauptinfektionsquelle gilt. Es gibt zwei Infektionswege für den Verbraucher, zum einen der Verzehr von unzureichend erhitztem Geflügelfleisch und zum anderen die Kreuzkontamination, bei der *Campylobacter*-Keime während der Zubereitung von Geflügelfleisch auf Hände, verzehrsfertige Lebensmittel und Küchenutensilien übertragen werden können.

Aufgrund der für das Überleben der Keime günstigen Bedingungen auf der Geflügelhaut kann von einer großen Anzahl des Erregers auf der Oberfläche von Geflügel ausgegangen werden. Eine Vermehrung des Erregers im Lebensmittel ist zwar ausgeschlossen, doch liegt die Infektionsdosis für den Menschen vermutlich so niedrig, dass schon wenige hundert Keime in der Lage sind, eine Gastroenteritis auszulösen.

Um Informationen über die quantitative Belastung von Hähnchenfleisch mit *Campylobacter* zu gewinnen, befasst sich die vorliegende Arbeit mit der Bestimmung der Prävalenz und der Anzahl des Erregers auf der Oberfläche und in der Muskulatur von Hähnchenschenkeln auf Handelsebene. Hierfür wurden verschiedene Probenahmeverfahren zur Isolierung von *Campylobacter* mit verschiedenen Keimzählverfahren mit dem Ziel kombiniert, ein Verfahren mit maximaler Keimausbeute bei natürlich kontaminierten Hähnchenschenkeln zu entwickeln.

Darüber hinaus sollte die Frage nach einem saisonalen Einfluss auf das Vorkommen und die Keimzahl des Erregers auf Hähnchenschenkeln aus dem Handel geklärt werden.