

Der Fachdienst Gesundheitsschutz und Umweltmedizin

informiert

Merkblatt EHEC

Was bedeutet EHEC?

Entero	bezieht sich auf den Darm
Hämorrhagisch	Blutungen durch Entzündungsvorgänge hervorgerufen
Escherichia coli	Stäbchenbakterien, Fäkalkeim

Das Bakterium *Escherichia coli* (*E. coli*) ist ein natürlicher Darmbewohner des Menschen. Diese Bakterien erfüllen wichtige Aufgaben innerhalb des Darmtraktes. Sie spalten u. a. Nährstoffe, so dass diese dem Stoffwechsel zugeführt werden können. Enterohämorrhagische *Escherichia coli* stellen eine Sonderform der Kolibakterien dar. Diese Form kann im Gegensatz zu den normalen *E. coli* Giftstoffe produzieren, die im Darm freigesetzt werden können und Krankheiten auslösen.

Wo kommt EHEC vor?

Das natürliche Reservoir für diese Keime sind Rinder und andere Wiederkäuer wie z. B. Ziegen, Schafe, Rehe, Hirsche. Bei diesen Tieren kann EHEC im Darm und somit im Kot vorkommen, ohne dass diese Tiere erkranken. Die Erreger wurden ferner bei Schweinen, wild lebenden Vögeln, Hunden, Katzen und Geflügel nachgewiesen. Die Erreger können vom Tier oder durch die aus ihnen gewonnenen Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden. Ebenfalls ist eine Infektion von Mensch zu Mensch (Schmutz- und Schmierinfektion) nicht ausgeschlossen, wenn nicht ausreichend auf die Hygiene geachtet wird.

Welche Erkrankungen kann EHEC auslösen?

Nach einer Inkubationszeit von 1-8 Tagen kann es zu Übelkeit, Erbrechen und leichten, wässrigen Durchfällen kommen. Bei schwer verlaufenden Infektionen kann es zu blutigen Durchfällen und schmerzhaften Bauchkrämpfen kommen.

Als gefährliche Komplikation bei ungefähr 5-10% der Erkrankten, insbesondere bei Kindern im Vorschulalter, kann es durch die Wirkung der EHEC-Gifte zu dem sog. Hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) kommen. Hierbei handelt es sich um eine durch Blutgerinnungsstörungen hervorgerufene Blutarmut, die mit Nierenversagen einhergeht. In 1-5% der Fälle verläuft diese Komplikation bei Kindern tödlich.

Auch nach dem Überstehen der akuten HUS-Symptomatik können schwere, bleibende Gesundheitsschäden (Beeinträchtigung der Nierenfunktion, Bluthochdruck) zurückbleiben.

Wie wird EHEC übertragen?

Lebensmittel:

Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch, das z. B. durch den Schlachtvorgang mit EHEC-Erregern kontaminiert worden sein kann.

Genuss von Rohmilch: die Erreger können bei der Milchgewinnung mit winzigen Kotpartikeln in die Milch gelangen.

Pasteurisierte Milch und entsprechende Milchprodukte sind dagegen frei von Krankheitserregern.

Pflanzliche Lebensmittel (z. B. Salate, Gemüse), die mit dem Dung landwirtschaftlicher Nutztiere verunreinigt sind, kommen als Infektionsquelle in Frage.

Vereinzelt sind im Ausland auch Infektionen durch fäkal verunreinigtes Trink- und Badewasser beobachtet worden.

Tierkontakte:

Das Fell von Tieren, insbesondere von Ziegen, Schafen, Rindern ist häufig mit Kot verunreinigt. Durch Berühren und Streicheln der Tiere können dann EHEC-Bakterien auf die Hände und von dort direkt oder über Lebensmittel in den Mund gelangen.

Übertragung von Mensch zu Mensch:

Durch die Schmierinfektion kann eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch stattfinden. Bei diesem Übertragungsweg werden kleinste, unsichtbare Kotpuren auf Händen oder Gegenständen (Handtücher, Wachlappen, Spielzeug) von Mensch zu Mensch oral (über den Mund) weitergeben. Diese Übertragung spielt innerhalb von Toilettengemeinschaften (z. B. Kindergarten, Familie) und der Pflege von erkrankten Personen (z. B. Wickeln des erkrankten Säuglings) eine entscheidende Rolle. Die hohe Infektiosität des Erregers (weniger als 100 EHEC-Bakterien können eine Erkrankung auslösen) begünstigt diesen Übertragungsweg. Zum Vergleich: Eine Salmonelleninfektion wird bei der Aufnahme von rund einer Millionen Salmonellen ausgelöst.

Wie schütze ich mich vor EHEC?

Durch das Einhalten von einfachen, aber wirkungsvollen hygienischen Grundregeln kann man das Risiko einer EHEC-Infektion drastisch reduzieren.

- Kochen Sie Rohmilch vor dem Verzehr auf und verzichten Sie auf nicht ausreichend durcherhitztes Fleisch.
- Rohes Fleisch wegen der Gefahr der Bakterienübertragung nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
- Das bei der Fleischzubereitung verwendete Küchengeschirr und die Arbeitsflächen einschließlich der Schneidebretter sorgfältig reinigen, bevor sie für weitere Küchenarbeiten verwendet werden.
- Hände regelmäßig und gründlich waschen, insbesondere nach jedem Toilettenbesuch, vor der Küchenarbeit, nach dem Hantieren mit rohem Fleisch, vor dem Essen und nach dem Umgang mit Tieren.

- Kinder beim Umgang mit Tieren (z. B. im Streichelzoo, oder auf dem Bauernhof) beaufsichtigen, um zu verhindern, dass die Kinder dabei Finger in den Mund nehmen oder gleichzeitig essen.

Eine Zulassung nach klinischer Genesung in die Gemeinschaftseinrichtung (Schule, sonstige Gemeinschaftseinrichtungen) gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz erfolgt nach dem Vorliegen von 3 aufeinanderfolgenden negativen Stuhlbefunden. Ein schriftliches ärztliches Attest ist erforderlich. Gem. § 42 IfSG dürfen Personen im Lebensmittelbereich nicht tätig sein, die enterohämorrhagische Escherichia coli ausscheiden, bis zum Vorliegen von drei negativen Stuhlbefunden. Es sei denn der Arbeitgeber kann eine alternative Beschäftigungsmöglichkeit, bei der kein direkter Kontakt zu Lebensmitteln besteht, anbieten.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachdienstes Gesundheitsschutz und Umweltmedizin unter der Tel.-Nr.: 02352 / 966-7272 zur Verfügung.

Märkischer Kreis

Der Landrat
Gesundheitsschutz und Umweltmedizin
Bismarckstr. 15, 58762 Altena
Telefon: 02352/966-7272
E-Mail: gesundheitstelefon@maerkischer-kreis.de
Internet: www.maerkischer-kreis.de