



Pegasus

Gesundheit erreichbar machen

# PegaVision

A U S G A B E E H E C

Aktuelles zum Arbeitsschutz, Umweltmedizin, Reisemedizin und zur Vorsorge

## Informationsblatt zu EHEC

Merkblatt Präventions- und Hygienemaßnahmen

Hintergrundinformation zum derzeit aktuellen Thema der bakteriellen Darminfektionen **EHEC** (Enterohämorrhagische Escherichia coli)

### Häufung des lebensbedrohlichen, durch Bakterien verursachten hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS)

Seit der zweiten Maiwoche sind vermehrt Personen an blutigem Durchfall und dem so genannten hämolytisch-urämischen Syndrom (HUS) erkrankt. Die Fälle traten vor allem in Norddeutschland auf, es gibt aber auch vorläufige Meldungen aus Süd- und Ostdeutschland. Die Zahl der schweren Verläufe (über 600 HUS-Fälle) in einem kurzen Zeitraum ist sehr ungewöhnlich, auch die betroffenen Altersgruppen sind untypisch. Aktuell sind vor allem Erwachsene, überwiegend Frauen, betroffen. Zu anderen Zeiten entwickeln vorwiegend Kinder dieses schwere Krankheitsbild: Im Jahr 2010 zum Beispiel wurden dem Robert Koch-Institut 65 HUS-Fälle übermittelt, 6 Betroffene waren älter als 18 Jahre, bei insgesamt 1000 EHEC-Fällen.

Das HUS ist eine schwere, unter Umständen tödliche Komplikation, die bei bakteriellen Darminfektionen mit sogenannten enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) auftreten kann. Das Vollbild des HUS ist charakterisiert durch akutes Nierenversagen, Blutarmut durch den Zerfall roter Blutkörperchen und einen Mangel an Blutplättchen, bei dem neuen Erreger kommen noch Krampfanfälle hinzu.

Begünstigt wird die schnelle Ausbreitung durch die hohe Infektiosität der Erreger: weniger als 100 EHEC-Keime sind ausreichend, um bei Menschen zur Infektion zu führen. Zum Vergleich: Für eine Salmonelleninfektion muss ein Lebensmittel mindestens 1 Milliarde Keime enthalten.

### In diesem Zusammenhang gibt das RKI folgende Empfehlungen:

Bisher konnte kein konkretes Lebensmittel als Infektionsquelle identifiziert werden. Verbraucher können das Risiko einer EHEC-Infektion aber minimieren, indem sie **alle Lebensmittel vor dem Verzehr ausreichend erhitzen (Kerntemperatur mindestens 70°C für 10 Minuten)**.

Im Übrigen gelten die generellen Empfehlungen zur Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionen (siehe Bundesinstitut für Risikobewertung).

- Alle Personen mit Durchfall sollten darauf achten, dass **strikte Hände-Hygiene** eingehalten wird, insbesondere gegenüber Kleinkindern und immungeschwächten Personen.
- Personen mit blutigem Durchfall sollten umgehend einen Arzt aufsuchen.

Die das HUS verursachenden EHEC-Bakterien werden **direkt oder indirekt** vom Tier auf den Menschen übertragen. Als Reservoir gelten Wiederkäuer, vor allem Rinder, Schafe, Ziegen, Rehe, Hirsche. Die Übertragung auf den Menschen erfolgt fäkal-oral, wobei die Erregeraufnahme über den Kontakt mit Tierkot, über kontaminierte Lebensmittel (beim Schlachten oder beim Melken) oder Wasser erfolgt, aber auch durch direkten Kontakt **von Mensch zu Mensch (Schmierinfektion)**.

### In welchen Lebensmitteln kommen EHEC vor?

EHEC werden vor allem in rohen und unzureichend erhitzten Lebensmitteln nachgewiesen, die vom Tier stammen. Dazu gehören insbesondere:

- Rohmilch, Erzeugnisse aus Rohmilch (z. B. Rohmilchkäse),
- rohes oder nicht ausreichend erhitztes Fleisch und Hackfleisch von Wiederkäuern,
- streichfähige Rohwürste (z.B. Zwiebelmettwurst, Teewurst oder „Braunschweiger“).
- Selten: Obst, Gemüse