



Merkblatt über EHEC-Infektionen

Stand: November 2019

EHEC (Enterohämorrhagische Escherichia Coli) sind Bakterien, die eine infektiöse Darmerkrankung verursachen.

Krankheitsbild

Krankheitserscheinungen wie wässriger Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen treten in der Regel 3 – 4, in Einzelfällen 2 – 10 Tage nach der Infektion auf.

Die meisten Infektionen mit EHEC-Bakterien verlaufen leicht und bleiben deshalb oft unerkannt. Bei Säuglingen, Kleinkindern, alten sowie abwehrgeschwächten Personen können jedoch lebensbedrohliche Komplikationen auftreten.

Infektionsquellen und –wege

EHEC-Infektionen können auf vielfältige Weise übertragen werden, z.B. durch:

- Kontakt mit EHEC-Ausscheidern (Mensch-zu-Mensch-Infektketten) bei nicht ausreichender Hygiene.
- Genuss kontaminierter Lebensmittel wie rohe oder nicht ausreichend erhitzte Fleisch- und Wurstwaren, nicht pasteurisierte Milch und Rohmilchprodukte, aber auch roh verzehrtes Blattgemüse (z.B. Sprossen, Spinat u.a.). Verzehr von Lammfleisch und von streichfähigen Rohwürsten (Zwiebelmettwurst, Streichmettwurst, Teewurst) sind mit einem erhöhten Erkrankungsrisiko behaftet.
- Umgang mit landwirtschaftlich genutzten Tieren wie Rinder, Schafe und Ziegen. Die Tiere sind dabei unauffällig, so dass die EHEC-Problematik für den Tierhalter nicht erkennbar ist.
- Verunreinigtes Wasser (beim Baden).

Vorbeugende Maßnahmen

- Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Lebensmittel sollen stets bei Kühlschranktemperatur gelagert werden.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) sollte beachtet werden, dass die Speisen gut durchgegart sind (Kerntemperatur mind. 70°C für 10 Min.).
- Auftauwasser von gefrorenem Fleisch separat auffangen und sofort in den Abguss schütten! Alle Gegenstände, die damit in Berührung gekommen sind, gründlich mit heißem Wasser reinigen!
- Zur Vermeidung von Kreuzkontamination sollen Fleisch und andere rohe Lebensmittel möglichst nicht zeitgleich und nicht unter Verwendung derselben Arbeitsgeräte zubereitet werden. Hände sollen zwischenzeitlich gewaschen werden.
- Kinder, Schwangere, immunsupprimierte Personen und ältere Menschen sollten Lebensmittel tierischer Herkunft nur durchgegart zu sich nehmen.
- Für Streichelzoos und Bauernhöfe mit Publikumsverkehr gelten spezielle Empfehlungen. Hände sollen nach Tier- oder Bodenkontakt gründlich mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden. Speisen und Getränke sollen nur außerhalb der Tierkontaktzonen eingenommen werden.

Maßnahmen im Haushalt

Die Bakterien werden mit dem Stuhl und evtl. auch mit dem Urin ausgeschieden und können durch winzige Stuhlspuren an den Händen (Schmierinfektion) weiterverbreitet werden. Auch symptomlose Ausscheider stellen eine Ansteckungsgefahr dar. Daher sollte besonderer Wert auf die Einhaltung der **Händehygiene** gelegt werden, um die Übertragung auf andere zu verhindern:

- Wann?
Nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Wechseln von Windeln, vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen sowie nach jedem Kontakt mit Tieren.
- Wie?
Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife waschen, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Abspülen und mit Einmal-Papier-Handtuch trocknen.
Besser:
Geben Sie ca. 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel (aus der Apotheke) in eine Hohlhand. Reiben Sie die Flüssigkeit in die Haut, auch zwischen den Fingern, an Fingerkuppen und Nagelfalzen. Beachten Sie dabei die Einwirkzeiten nach Herstellerangaben.
- Toiletten und andere Sanitäreinrichtungen einmal täglich mit einem Haushaltsreiniger behandeln! Wenn möglich sollen Erkrankte eine separate Toilette und personenbezogene Handtücher benutzen.
- Mit Stuhl oder Erbrochenen kontaminierte Gegenstände, Kleidungsstücke, Wäsche und Flächen sollen umgehend gewaschen oder gereinigt werden. Bei Kontakt damit sollten haushaltsübliche Handschuhe getragen werden.
- Die Wäsche sollte bei über 60°C mit einem Vollwaschmittel gewaschen werden.
- Geschirr bei voller Temperaturleistung in der Maschine spülen.
- Erkrankte sollen keine Speisen für andere zubereiten.

Empfehlungen und Regelungen

Gemeinschaftseinrichtungen

Personen, die an EHEC erkrankt, dessen verdächtig sind oder EHEC ausscheiden, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen (Schulen, Kindergärten etc.) nicht besuchen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Dies gilt auch für Personen aus der häuslichen Wohngemeinschaft, in der eine Erkrankung oder ein Verdacht auf EHEC aufgetreten ist, auch wenn sie selbst keine Symptome haben.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, § 34 Abs. 1-3

Die Betroffenen dürfen erst mit Zustimmung des Gesundheitsamtes wieder in die Einrichtung gehen.

Lebensmittelbereich

Personen, die an EHEC erkrankt, dessen verdächtig sind oder EHEC ausscheiden, dürfen nicht beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel beschäftigt werden, wenn sie damit in Berührung kommen. Sie dürfen nicht in gewerblichen Küchen (z.B. Gaststätten) und anderen Einrichtungen oder Bereichen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sein.

Siehe: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000, §§ 28/29 sowie § 42.

Die Tätigkeit darf erst mit Zustimmung des Gesundheitsamtes wieder aufgenommen werden.

Lebt in der häuslichen Gemeinschaft des Erkrankten jemand, der in einem Lebensmittelbetrieb tätig ist, muss diese Person dem Gesundheitsamt umgehend gemeldet werden.

Haben Sie noch Fragen – rufen Sie uns an:

06074 8180 637 -61, -62 oder -65

Fachdienst Gefahrenabwehr- und Gesundheitszentrum (Gesundheitsaufsicht)

Gottlieb-Daimler Straße 10

63128 Dietzenbach