



Merkblatt

EHEC-Infektion

(Enterohämorrhagische Escherichia coli)

Allgemeines:

EHEC sind eine besondere Art von E. coli-Bakterien. Sie produzieren Zellgifte (Shigatoxine bzw. Verotoxine) und können dadurch beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen. Gefährdet sind vor allem Säuglinge, Kleinkinder, ältere und abwehrgeschwächte Menschen. EHEC kommen natürlicherweise im Verdauungstrakt von Wiederkäuern vor, zum Beispiel bei Rindern, Schafen und Ziegen, ohne dass diese selbst erkranken. Die Tiere scheiden die Bakterien mit dem Kot aus. Da EHEC relativ unempfindlich sind, können sie in der Umwelt, im Boden und im Wasser wochenlang überleben.

Inkubationszeit und Krankheitsverlauf

Die Zeit der Infektion bis zum Ausbruch der Krankheit beträgt in der Regel 2-10 Tage. Die Mehrzahl der Infektionen durch EHEC-Bakterien verläuft bei Erwachsenen ohne erkennbare klinische Krankheitserscheinungen. Als häufigstes Symptom tritt wässriger Durchfall auf, der oftmals mit kolikartigen Bauchschmerzen, Erbrechen und eher selten Fieber einhergeht. In etwa 20% der Fälle

treten blutige Durchfälle auf, bei etwa 5 – 10 % der Erkrankten, insbesondere bei Kindern im Vorschulalter, entwickelt sich ca. 5 -12 Tage nach Durchfallbeginn als lebensbedrohliche Komplikation ein hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS). Dabei kann es zu bleibenden Gesundheitsschäden kommen (Beeinträchtigung der Nierenfunktion, Bluthochdruck, Schädigung des Gehirns). Die Keimausscheidung dauert in der Regel 5-20 Tage, kann aber im Einzelfall (vor allem bei Kindern) auch ohne Krankheitszeichen bis über 1 Monat betragen.

Übertragungsweg:

EHEC aus landwirtschaftlichen Nutztieren gelangen häufig bereits beim Melken oder Schlachten in die Milch bzw. auf das Fleisch. Über verunreinigtes Wasser und durch Düngen mit Gülle oder Mist können auch pflanzliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse mit EHEC belastet sein. Darüber hinaus kann der Keim aber auch durch Fehler in der Nahrungsmittelzubereitung und unzureichende Küchenhygiene in andere verzehrsfertige Lebensmittel gelangen. Auch EHEC-infizierte Menschen scheiden den Keim aus und können Infektionen (fäkal-oral) so auf andere übertragen. Über den direkten Tierkontakt, zum Beispiel auf Bauernhöfen oder in Streichelzoos, können EHEC-Bakterien ebenfalls übertragen werden. Weitere Risikofaktoren sind der Kontakt mit EHEC beim Baden in natürlichen Gewässern, die durch Tierkot verschmutzt sind. Für kleine Kinder spielen außerdem durch Fäkalien verschmutzte Planschbecken oder Buddelsand eine Rolle als Infektionsquelle.

Hygienemaßnahmen / Vorsichtsmaßnahmen

Wie die meisten Lebensmittelinfektionserreger lassen sich auch EHEC-Bakterien durch Erhitzen abtöten, also durch Kochen, Braten oder Pasteurisieren. Tiefgefrieren garantiert hingegen nicht, dass ein Lebensmittel vollständig frei von EHEC wird.

Dienstgebäude

Im Pinderpark 4
90513 Zirndorf

Öffnungszeiten

MO-DO 08:00-16:00 Uhr
FR 08:00-12:30 Uhr

und nach Vereinbarung

MO-DO 07:00-18:00 Uhr

Bus & Bahn

Bus
70/72 Landratsamt
112/152/154 Banderbacher Str.

Bahn

R11 Zirndorf Bahnhof

Kontakt Vermittlung

Telefon: 0911-9773-0
Telefax: 0911-9773-1803
gesundheitsamt@lra-fue.bayern.de
www.landkreis-fuerth.de

Bankverbindung

Sparkasse Fürth
IBAN: DE11762500000190050005
BIC Code: BYLADEM1SFU
Postbank Nürnberg
IBAN: DE14760100850006852858
BIC Code: PBNKDEFF

- Fleisch und Hackfleisch von Wiederkäuern vor dem Verzehr ausreichend erhitzen (mindestens 70°C für zwei Minuten im Inneren des Fleisches)
- Rohmilch vor dem Verzehr abkochen
- Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen (mindestens vor der Zubereitung von Speisen, nach Kontakt mit Tieren oder rohem Fleisch und vor dem Essen)
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch verschiedene Bretter, Teller, Messer und Zangen benutzen
- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, dessen Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen
- Lappen und Handtücher nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst austauschen und bei mindestens 60°C waschen

Ansteckend sind die Patienten, solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden (in der Regel über einen Zeitraum von 5 bis 20 Tage). Im privaten Bereich ist v.a. die Aufklärung der Familienmitglieder (Übertragung unter Geschwisterkindern!) über evtl. Infektionswege wichtig.

- Leib- und Bettwäsche, Taschen- und Handtücher, Windeln mind. bei 60°C waschen.
- Eigenes Handtuch, Waschlappen (wenn möglich Einmal-Papierhandtüchern) benutzen.
- Gezielte Desinfektion von Verunreinigungen des Toilettensitzes und der Handkontaktflächen.
- Händehygiene (Hände mit Seife waschen) nach Toilettenbesuch bzw. nach dem Wickeln.
- Bei stillenden Frauen Händedesinfektion vor dem Stillvorgang.
- Falls Sie zwei Toiletten haben, so empfehlen wir eine Toilette ausschließlich für den Erkrankten oder den Ausscheider zu reservieren.

Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Bei einer EHEC-Infektion besteht **Besuchsverbot** für Gemeinschaftseinrichtungen, (z.B. Schulen, Kinderkrippen, Kindergarten usw.) nach § 34. Erkrankte und Krankheitsverdächtige dürfen die Gemeinschaftseinrichtung erst nach Abklingen der Krankheitssymptome und mit Nachweis von drei **negativen** Stuhlproben wieder besuchen. Ein schriftliches ärztliches Attest ist **erforderlich**.

Personen, die an einer EHEC-Infektion erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nach § 42 so lange beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln nicht tätig sein oder beschäftigt werden bis drei **negativen** Stuhlproben vorgewiesen werden und diese bestätigt wurden (Hausarzt oder Gesundheitsamt). Dies gilt sinngemäß auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern, Altenheimen, Säuglings- und Kinderheimen (sowie im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung).

Wir hoffen zumindest einen Teil Ihrer Fragen mit diesem Merkblatt beantwortet zu haben und wünschen baldige Genesung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Ihre Gesundheitsbehörde

Grundlage RKI-Ratgeber Infektionskrankheiten Merkblatt für Ärzte und BfR
(Bundesinstitut für Risikobewertung)

Weitere Informationen www.rki.de, www.bfr.bund.de