

EHEC: Zum Schutz vor Infektionen ist das Einhalten allgemeiner Hygieneregeln besonders wichtig

Stellungnahme Nr. 021/2011 des BfR vom 18. Juni 2011

Aufgrund des Verdachts, dass in Hessen angebauter Salat über Wasser aus einem benachbarten Fließgewässer mit EHEC-Erregern in Kontakt gekommen sein könnte, wurden auch aus diesem Fließgewässer Proben entnommen und untersucht. Das Hessische Sozialministerium und das Hessische Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz teilten mit, dass in dieser Wasserprobe der EHEC-Erreger O 104:H 4 nachgewiesen wurde. In einer untersuchten Salatprobe wurde hingegen ein anderer EHEC-Typ festgestellt. Weiterhin teilten die Ministerien mit, dass ein Ausbruch von EHEC-Infektionen nach einer Feier auf Lebensmittel zurückzuführen ist, die durch Menschen kontaminiert waren. Das Nationale Referenzlabor *E. coli* am BfR hat die Nachweise von EHEC O104:H4 bestätigt.

Ob und in welchem Ausmaß der EHEC-Erreger O104:H4 in fließenden Gewässern vorzufinden ist, konnte bisher noch nicht geklärt werden. Ein Erkrankungsrisiko durch Kontakt mit von Klärwerksablauf beeinflusstem Wasser aus Oberflächengewässern ist vorhanden.

Dass EHEC-Erreger über Schmierinfektionen übertragen werden können ist bekannt, aber durch das Einhalten von Hygieneregeln vermeidbar. Das BfR empfiehlt deshalb zum Schutz vor Infektionen auch bei der Zubereitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu befolgen und weist auf das BfR-Merkblatt „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen in Privathaushalten hin.“

Das Hessische Sozialministerium und das Hessische Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz teilten mit, dass im Zuge der verstärkten Kontrollen nach dem Fund eines EHEC-Erregers auf einem Salat eines Hofes in Frankfurt auch einem benachbarten Fließgewässer, dem Erlenbach, Proben entnommen wurden. In einer dieser Proben ließ sich der EHEC-Erreger O 104:H 4 nachweisen. In der untersuchten Salatprobe wurde hingegen ein anderer EHEC-Typ festgestellt. Eine Verbindung des Baches zur öffentlichen Trinkwasserversorgung bestehe nach Angaben des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz nicht.

Der EHEC-Erreger kann aus sehr unterschiedlichen Quellen in das Gewässer gelangt sein. Neben einem möglichen Eintrag durch eine Viehweide steht besonders eine einleitende Kläranlage im Fokus. In dieser Kläranlage werden Abwässer Frankfurts gereinigt. In diese Abwässer können EHEC-Erreger durch die Ausscheidungen von infizierten Personen gelangt sein. Kläranlagen vermindern zwar die Anzahl an humanpathogenen Erregern deutlich, töten diese aber nicht gänzlich ab. Daher könnte ein Teil der EHEC-Erreger seinen Weg über die Kläranlage in den Bach genommen haben. Aus diesem Grund wird derzeit mit einer intensiven Probennahme besonders im Klärwerksbereich geprüft, ob die Kläranlage die Quelle für den EHEC-Erreger in dem Bach ist.

Wie die hessischen Ministerien mitteilten waren in dem Bach auch bei früheren Proben in den vergangenen Jahren hin und wieder Keime gefunden worden, unter anderem EHEC-Erreger. Bei einem Oberflächengewässer ist dies nicht ungewöhnlich. Am gestrigen Freitag wurden aus dem Gewässer erneut Proben entnommen und zur Untersuchung versandt. Mit einem Ergebnis ist in wenigen Tagen zu rechnen.

In einer weiteren Information des Hessischen Sozialministeriums und des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wird auf einen Ausbruch

von EHEC-Infektionen nach einer Feier in Niedersachsen hingewiesen, der auf Lebensmittel zurückzuführen ist, die durch Menschen kontaminiert waren. Eine Mitarbeiterin eines nordhessischen Partyservices war zu dem Zeitpunkt, als sie die Speisen für die Feier zubereitete, bereits mit dem aggressiven EHEC-Keim O 104 infiziert, hatte aber noch keine Krankheitssymptome gezeigt. Die Frau erkrankte schließlich an einem Hämolytisch-urämischem Syndrom. Insgesamt 20 der 65 Teilnehmer der Feier in Niedersachsen erkrankten an EHEC.

Infizierte Menschen können über eine bestimmte Zeit Krankheitserreger ausscheiden und verbreiten ohne es zu merken, weil sie sich nicht krank fühlen. Deshalb ist es umso wichtiger, dass bei der Zubereitung von Lebensmitteln immer die allgemeinen Hygieneregeln beachtet werden. Dazu gehören eine sorgfältige Händehygiene und das Vermeiden des Handkontakts, weil über unzureichend gereinigte Hände Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können. Falls möglich sollten Lebensmittel nicht direkt mit den Händen berührt werden. Trotzdem müssen die Hände mehrmals täglich gründlich gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden, insbesondere

- nach jedem Toilettenbesuch, dem Wechseln von Windeln, Kontakt mit Haustieren, Gartenarbeiten
- vor der Zubereitung von Speisen und vor dem Essen.

Eine sorgfältige Händereinigung sollte mit Seife unter fließendem Wasser erfolgen. Für Hände und Geschirr sollten getrennte Handtücher verwendet werden. Verunreinigte Handtücher und Putzutensilien können ebenfalls Krankheitserreger in der Küche verbreiten und sollten deshalb regelmäßig bei mindestens 60° C gewaschen oder ersetzt werden. Insbesondere in feuchten Lappen und Schwämmen können sich Bakterien bei Raumtemperatur sehr schnell vermehren.

Leben in einem Haushalt Menschen, die an einer EHEC-Infektion leiden, ist auch die Gefahr einer Mensch-zu-Mensch-Übertragung durch Schmierinfektion besonders groß. Diese Personen müssen deshalb weitere persönliche Hygieneregeln beachten. Weitere Informationen erteilt das zuständige Gesundheitsamt.

Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt:

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf