

## **EHEC: Tomaten, Salatgurken und Blattsalate sollten weiterhin nicht roh verzehrt werden**

Stellungnahme Nr. 015/2011 des BfR vom 26. Mai 2011

Das BfR empfiehlt derzeit weiterhin vorsorglich Tomaten, Salatgurken und Blattsalate nicht roh zu verzehren. Diese Hinweise, die insbesondere auf in Norddeutschland erhältliche Ware abzielen, haben weiterhin Bestand, solange die Ermittlungen des Ausbruchsgeschehens andauern.

Nach Informationen des Robert Koch-Instituts steigt die Zahl der Neuerkrankungen vor allem in Norddeutschland weiter an. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die Infektionsquelle noch aktiv ist. Der Nachweis von EHEC in Salatgurken in Hamburg, die unter anderem aus Spanien importiert wurden, führte zu mehreren Warnmeldungen über das Europäische Schnellwarnsystem. Noch ist nicht bewiesen, dass auf den untersuchten Gurken der gleiche EHEC-Subtyp vorhanden war wie in den Stuhlproben der Erkrankten.

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer ermitteln derzeit die Vertriebswege der kontaminierten Salatgurken vom Ort der Abgabe bis zum Ursprungsort. Die Ermittlungen entlang der Lebensmittelkette sollen nicht nur Verbraucher vor neuen Infektionen schützen, sondern auch klären, warum in anderen Regionen Deutschlands und Europas bisher keine oder nur vereinzelte Fälle aufgetreten sind.

Das BfR wird seine Verzehrsempfehlungen anpassen, wenn die Erkenntnisse der Lebensmittelrückverfolgung eine Eingrenzung der Infektionsquellen ermöglichen bzw. ein deutlicher Rückgang der Neuerkrankungen darauf schließen lässt, dass die Infektionsquelle nicht mehr besteht.

Die üblichen Hygienemaßnahmen, wie das Waschen und Schälen, reichen aus Sicht des BfR bei den drei verdächtigten Gemüsesorten derzeit nicht aus, da bereits geringe Keimzahlen eine EHEC-Infektion auslösen können. Das Waschen von Gemüse bewirkt zwar eine Reduktion der Keimzahl, aber keine sichere Eliminierung des Erregers. Durch Händekontakt beim Schälen besteht die Gefahr der Verbreitung des Keims in der Küche. Eine sichere Abtötung von EHEC erfolgt nur, wenn das Gemüse erhitzt wird.

Der Verzehr von einem oder mehreren der genannten Lebensmittel würde im Falle einer Kontamination mit dem EHEC-Erreger einen Großteil der HUS-Fälle erklären, dennoch ist nicht auszuschließen, dass auch noch andere Lebensmittel als Infektionsquelle in Frage kommen.