

Vorläufige Ergebnisse der EHEC/HUS-Studie

Gemeinsame Stellungnahme Nr. 014/2011 des BfR und RKI vom 25. Mai 2011

Eine vom Robert Koch-Institut (RKI) gemeinsam mit den Hamburger Gesundheitsbehörden durchgeführte epidemiologische Studie zeigt, dass vom aktuellen EHEC-Ausbruch betroffene Patienten signifikant häufiger rohe Tomaten, Salatgurken und Blattsalate verzehrt hatten als gesunde Studienteilnehmer. Es steht noch nicht fest, ob nur eines oder mehrere dieser drei Lebensmittel mit dem Ausbruchsgeschehen in Zusammenhang stehen. Vor dem Hintergrund empfehlen RKI und BfR vorsorglich bis auf weiteres Tomaten, Salatgurken und Blattsalate insbesondere in Norddeutschland nicht roh zu verzehren.

Der Verzehr von einem oder mehreren der genannten Lebensmittel würde einen Großteil der HUS-Fälle erklären, dennoch ist nicht auszuschließen, dass auch noch andere Lebensmittel als Infektionsquelle in Frage kommen. Die Studie wurde nur in Hamburg durchgeführt, so dass sie nur bedingt Aussagewert für andere betroffene Orte hat.

In die Studie aufgenommen wurden 25 Erkrankte und 96 gesunde Personen in Hamburg mit vergleichbarem Geschlecht, Alter und Wohnregion. Seit Freitag, 20. Mai 2011, wurden Patienten in Hamburger Krankenhäusern intensiv zu ihren Ernährungsgewohnheiten und anderen möglichen Infektionsquellen befragt. Um der Ursache auf die Spur zu kommen, wurden auch die Verzehrsgewohnheiten von gesunden Personen in Hamburg erhoben.

Norddeutschland ist nach wie vor am stärksten betroffen. Daher ist denkbar, dass die kontaminierten Lebensmittel vorrangig dort vertrieben werden. Allerdings wurden dem RKI auch HUS-Fälle aus einigen anderen Bundesländern übermittelt, so dass auch dort kontaminierte Lebensmittel vorhanden sein könnten.

Vor dem Hintergrund des noch anhaltenden, gravierenden Ausbruchsgeschehens mit zum Teil schweren gesundheitlichen Folgen empfehlen RKI und BfR über die üblichen Hygieneregeln im Umgang mit Obst und Gemüse hinaus, vorsorglich bis auf weiteres Tomaten, Salatgurken und Blattsalate insbesondere in Norddeutschland nicht roh zu verzehren.

Wie bisher gilt, dass alle Personen mit Durchfall darauf achten sollten, dass strikte Händehygiene eingehalten wird, insbesondere gegenüber Kleinkindern und immungeschwächten Personen. Die Empfehlungen zur guten Küchenhygiene, wie sie das BfR in seinem Merkblatt zur Vermeidung von EHEC-Infektionen

(http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_infektionen_mit_enterohaemorrhagischen_e_coli_ehec.pdf) beschreibt, behalten weiterhin ihre Gültigkeit.