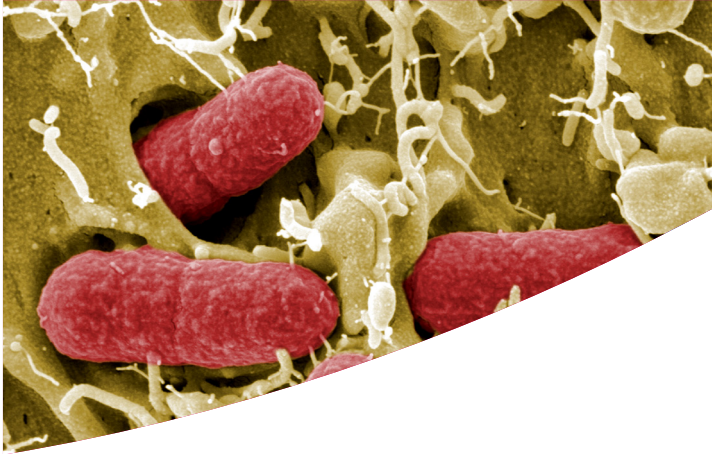


Oberbergischer Kreis

Gesundheitsinformation über EHEC-Erkrankungen



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger,

derzeit sind vermehrt Personen an blutigem Durchfall und dem so genannten hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) erkrankt. Diese Fälle traten zunächst vor allem in Norddeutschland auf, zwischenzeitlich sind jedoch auch Fälle in anderen deutschen Bundesländern bekannt geworden. Dieses Merkblatt soll die Menschen im Oberbergischen aufklären und beruhigen. Darüber hinaus enthält diese Schrift wertvolle Hinweise zum Schutz vor einer Infektion mit dem Erreger.

Was bedeutet EHEC/HUS?

Escherichia Coli sind Darmbakterien, die natürlicherweise im Darm von Mensch und Tier vorkommen.

Die EnteroHämorrhagischen Escherichia Coli (EHEC) sind dagegen unerwünschte „Besucher“ des Darmes. Sie sind in der Lage, Toxine (Zellgifte) abzusondern, die wiederum beim Menschen schwere Komplikationen verursachen können. Eine dieser schweren Verläufe nennt man Hämolytisch-Urämisches Syndrom (HUS)

Welches Krankheitsbild verursacht eine EHEC-Infektion?

EHEC-Infektionen können ohne erkennbare klinische Krankheitsanzeichen verlaufen. Sollten Symptome auftreten, ist dies sehr häufig wässriger Durchfall, der oftmals mit kolikartigen Bauchschmerzen, Erbrechen und leichtem Fieber einhergeht. Bei einem geringen Anteil

der Erkrankten kann es zu blutigen Durchfällen kommen. Eine schwere Komplikation einer EHEC-Infektion kann das HUS darstellen, bei dem es zu Nierenversagen, Bluthochdruck sowie Schädigungen des Gehirns kommen kann. Erkrankte sollten in folgenden Fällen einen Arzt aufsuchen:

- Bei anhaltenden wässrigen Durchfällen, insbesondere in Verbindung mit Bauchkrämpfen
- Bei blutigen Durchfällen, vor allem bei Kindern unter 12 Jahren

Wie werden EHEC-Bakterien übertragen?

Es gibt verschiedene Arten der Übertragung von EHEC-Bakterien:

- Aufnahme von mit EHEC-Bakterien verunreinigten Lebensmitteln. Als Infektionsquelle gelten insbesondere rohes oder nicht ausreichend durcherhitztes Rind- und Schaffleisch, Rohmilcherzeugnisse sowie streichfertige Rohwürste wie Zwiebelmettwurst, Teewurst u.ä.
- Kontakt zu Tieren; beim Streicheln von Nutztieren kann es zu einer Übertragung kommen, da das Fell dieser Tiere häufig mit Kot verunreinigt ist
- Übertragung von Mensch zu Mensch über Handkontakt
- Eher selten ist die Übertragung über die Aufnahme von verunreinigtem Trinkwasser

Wie kann man sich schützen?

1. Händewaschen nach dem Toilettengang, vor der Zubereitung von Mahlzeiten und vor dem Essen
2. In den aktuellen Fällen wird die Übertragung durch Obst und Gemüse diskutiert. Grundsätzlich sollten Sie diese Produkte vor dem Verzehr schälen oder zumindest gründlich waschen. Kochen oder Braten tötet den Erreger ab.
3. Lebensmittel tierischer Herkunft grundsätzlich nicht roh verzehren. Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, dabei auch getrennt Messer, Schneidebretter und andere Geräte verwenden.
4. Auf besondere Hygiene in der Küche achten, um besonders auf rohen oder ungewaschenen Lebensmitteln vorhandene Keime nicht auf zubereitete Speisen zu übertragen. So können die Bakterien über Hände, Geräte, Messer oder andere Küchenutensilien übertragen werden.
5. Rohmilch („ab Hof-Milch“) muss immer abgekocht werden. Rohmilchkäse ist auf der Packung mit dem Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet.
6. Händehygiene in Streichelzoos besonders beachten



Noch Fragen?

Wir sind telefonisch unter 02261 88-5326 oder per E-Mail unter amt53@obk.de zu erreichen. Informationen über Lebensmittel erhalten Sie unter 02261 88-3924 oder per E-Mail unter amt39@obk.de

Fotos: Manfred Rohde, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung (HZI)

Oberbergischer Kreis

Gesundheitsamt

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Am Wiedenhof 1-3 / Moltkestraße 42

51643 Gummersbach