

# Merk- / Informationsblatt

## EHEC

Stand: Januar 2018



LANDKREIS  
GÖPPINGEN

### **Was ist eine EHEC-Erkrankung?**

Die EHEC-Erkrankung wird durch besondere Stämme des Bakteriums Escherichia-Coli ausgelöst. Es treten Durchfälle mit Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen auf. 10-20% der Erkrankten durchlaufen eine schwere Verlaufsform mit blutigen Durchfällen. Als Komplikation können in 5-10% der Fälle das vor allem bei Kindern, Säuglingen und abwehrgeschwächten Menschen vorkommende Hämolytisch-Urämischen Syndrom (HUS) auftreten, welches bis zum akuten Nierenversagen führen kann.

### **Wie wird EHEC übertragen und wie lange ist man ansteckend?**

Bei Kindern unter drei Jahren ist der direkte Kontakt zu einem Wiederkäuer (Rind, Schaf oder Ziege) das höchste Erkrankungsrisiko (Streichezoos!).

Auch eine mögliche Infektionsquelle für EHEC sind rohes oder unzureichend durchgegartes Rindfleisch und rohe oder unzureichend erhitzte Milch. Die Erreger können aber auch auf allen anderen Lebensmitteln, wie z.B. Obst und Gemüse, vorkommen. Daneben werden auch immer häufiger Infektionen durch Kontakte von Mensch zu Mensch beschrieben (Schmierinfektion).

Die Zeit von der Infektion bis zum Ausbruch der Krankheit beträgt meist 2 bis 10 Tage. Ansteckungsfähigkeit besteht, solange Erreger im Stuhl ausgeschieden werden, dies kann bis zu mehreren Wochen dauern.

### **Maßnahmen zur Prophylaxe von EHEC-Übertragung durch infizierte Lebensmittel**

- Der Verzehr von rohen oder unzureichend gegarten Fleischprodukten sollte vermieden werden. Dies trifft besonders auf Risikogruppen zu (Kinder unter 10 Jahren, ältere und abwehrgeschwächte Menschen sowie Schwangere).
- Zur sicheren Abtötung der Erreger genügt eine ausreichende Garung der Lebensmittel. Die Erreger sterben bei Kerntemperaturen von über 70°C für mindestens 10 Minuten ab. Auch werden dabei die von ihnen gebildeten Toxine inaktiviert.
- Milch nur ausreichend wärmebehandelt (z.B. pasteurisiert) zu sich nehmen, keine Rohmilch oder Rohmilchprodukte.
- Persönliche Hygiene beim Arbeiten in der Küche: Saubere Kleidung, sorgfältige Reinigung der Hände, gründliche Reinigung aller Gebrauchsgegenstände.
- Rohes Gemüse und Obst vor dem Konsum schälen oder zumindest gründlich waschen.
- Fleisch sollte immer gekühlt oder gefroren aufbewahrt werden. Das Einfrieren von Fleisch bzw. die Kühlung unter 7°C verhindert die Vermehrung von EHEC, bewirkt jedoch keine Abtötung von möglicherweise im Fleisch vorhandenen Bakterien.
- Eingefrorenes Fleisch sollte entweder langsam im Kühlschrank oder schnell im Mikrowellenherd, jedoch nicht bei Raumtemperatur aufgetaut werden, um die Vermehrung der Bakterien während der Auftauzeit so gering wie möglich zu halten.
- Rohes Fleisch und Geflügel sollte immer von anderen Lebensmitteln getrennt aufbewahrt und zubereitet werden.
- Die in der Küche bei der Fleischzubereitung benutzten Flächen sollten nach Beendigung der Arbeit gründlich gereinigt werden. Ebenso sollten die Hände nach

Fleischzubereitung gründlich gewaschen werden, um eine mögliche Kontamination anderer Lebensmittel zu vermeiden.

- Die Lebensmittel sollten nach dem Einkaufen möglichst umgehend in den Kühl-/Gefrierschrank, um das Unterbrechen der Kühlkette so kurz wie möglich zu halten.
- Wasser, das nicht ausdrücklich als Trinkwasser ausgewiesen ist, sollte nicht getrunken werden.

### **Maßnahmen zur Prophylaxe von EHEC-Übertragung durch infizierte Menschen und Tiere**

- Schwerer Erkrankte z.B. mit blutigen Durchfällen werden im Krankenhaus behandelt.
- Komplikationslose Erkrankungsfälle können auch unter engmaschiger Kontrolle durch den Hausarzt ambulant behandelt werden.
- Das Gesundheitsamt veranlasst zeitnah Umgebungsuntersuchungen beim Auftreten von EHEC-Infektionen (u. a. Untersuchung von Stuhlproben der Kontaktpersonen und von Lebensmitteln, die als Infektionsquelle in Frage kommen könnten).
- Weiterführende Stuhluntersuchungen von EHEC-Ausscheidern (Rekonvaleszenten und Kontaktpersonen) bis sichergestellt ist, dass diese keine Ansteckungsgefahr mehr darstellen.
- Tätigkeitsverbot beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und Arbeiten im Küchenbereich von Gaststätten, Kantinen, Krankenhäusern und sonstigen öffentlichen Einrichtungen (§ 42 Infektionsschutzgesetz)
- Verbot des Aufenthaltes in Gemeinschaftseinrichtungen (Schulen, Kindergärten etc. nach § 33 – 36 Infektionsschutzgesetz).
- Aufklärung und strikte Befolgung von Hygienemaßnahmen in der Umgebung von Ausscheidern in Familien, Wohngemeinschaften und Krankenhäusern, ggf. Veranlassung von notwendigen Isolierungsmaßnahmen.
- Nach Möglichkeit dem Erkrankten eine separate Toilette bereitstellen.
- Nach dem Toilettengang die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und anschließend desinfizieren.
- Toilettensitz, Wasserhahn, Türklinken etc, ebenfalls regelmäßig desinfizieren.
- Strenge Hygienemaßnahmen zur Infektionsprophylaxe bei Tierkontakten (Händewaschen, während des Umganges mit Tieren nicht gleichzeitig essen).
- Vorsicht auch beim Umgang mit entsprechend verunreinigter Wäsche z.B. Bett- und Unterwäsche. Die Wäsche sollte bei Temperaturen über 60°C mit einem Vollwaschmittel gewaschen werden.

### **Das müssen Sie beachten:**

- Erkrankte Mitarbeiter bzw. die Erziehungsberechtigten betroffener Kinder müssen eine Erkrankung oder den Krankheitsverdacht der Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich mitteilen.
- Eine Wiederezulassung erfolgt nach drei negativen Stuhlproben. Es ist ein schriftliches ärztliches Attest erforderlich.
- Eine Stuhluntersuchung ist bei Haushaltsmitgliedern zum Ausschluss einer möglichen Ansteckung erforderlich. Ausscheider dürfen eine Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen. Über mögliche Ausnahmen entscheidet das Gesundheitsamt und verfügt dann über ggf. spezielle Schutzmaßnahmen.