

EHEC- Bakterien

Fragen und Antworten

Für weitere Fragen
stehen wir Ihnen gerne
zur Verfügung:

Gesundheitsamt
des Rhein-Sieg-Kreises
Kaiser-Wilhelm-Platz 1
53721 Siegburg
Tel. 0 22 41 - 13 27 27
Fax: 0 22 41 - 13 31 81

E-Mail:
gesundheitsaufsicht@rhein-sieg-kreis.de

Herausgeber:
Rhein-Sieg-Kreis
Der Landrat
Gesundheitsamt
53721 Siegburg
Kaiser-Wilhelm-Platz 1



Stand: März 2009

EHEC- Bakterien

Fragen und Antworten



Eine Information
des Gesundheitsamtes

EHEC- Bakterien

Fragen und Antworten

Was sind EHEC-Bakterien?

Darmbakterien der Art Escherichia Coli sind in der Regel harmlos. Enterohämorrhagische Escherichia Coli (EHEC) sind jedoch eine gefährliche Gruppe dieser Art. Sie können durch Abgabe von Zellgiften beim Menschen schwere Krankheitserscheinungen hervorrufen.

Wie äußert sich die Erkrankung?

Die Mehrzahl der Infektionen durch EHEC-Bakterien verläuft ohne erkennbare klinische Krankheitserscheinungen. Als häufigstes Symptom tritt wässriger Durchfall auf, der oftmals mit kolikartigen Bauchschmerzen, Erbrechen und leichtem Fieber einhergeht. In etwa 20% der Fälle entwickeln sich blutige Durchfälle, die dann - insbesondere bei Kindern - sehr häufig in die lebensbedrohliche Komplikation des hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS) übergehen.

Dabei kann es zu schweren Schädigungen der Nieren und der Blutgerinnung kommen, die bei schweren Verlaufsformen sogar zum Tode führen können. Der Erreger wird in der Regel für 5 bis 20 Tage über den Stuhl ausgeschieden, in Einzelfällen kann sich dies jedoch auch über Wochen oder Monate erstrecken.

Wie werden EHEC-Bakterien übertragen?

Es ist davon auszugehen, dass EHEC-Bakterien mittlerweile innerhalb der Bevölkerung weit verbreitet sind. Von Mensch zu Mensch werden die Erreger vorrangig durch Schmierinfektion (Handkontakt) übertragen.

EHEC-Bakterien befinden sich auch im Kot von Nutztieren wie Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen. Werden von diesen Tieren stammende Lebensmittel bei der Gewinnung oder nachfolgenden Behandlungen mit EHEC verunreinigt, kann es beim Rohverzehr zu Infektionen kommen.

Möglich ist eine solche Verunreinigung insbesondere bei roher Milch („Rohmilch“) und rohem Fleisch (Gehacktes, Mett).

Auch Vögel und andere Tiere können den Erreger übertragen. Daneben gibt es eine Reihe nachrangiger Übertragungswege, z.B. durch so genannte Kopfdüngung verunreinigte Gemüse oder Salate; Baden in Gewässern, die beispielsweise durch Entenkot verschmutzt sind.

Wie gehe ich bei verdächtigen Symptomen vor?

Die Zeit von der Aufnahme der Bakterien bis zum Ausbruch der ersten Krankheitserscheinungen beträgt in der Regel 1 -3 Tage, kann jedoch auch bis zu 8 Tagen dauern.

Bei anhaltenden wässrigen Durchfällen, insbesondere wenn sie mit Bauchkrämpfen einhergehen, sollte immer ein Arzt zu Rate gezogen werden.

Blutiger Durchfall, vor allem bei Kindern unter 12 Jahren, bedeutet ein Alarmsignal!

In diesen Fällen sollte unverzüglich ein Arzt hinzugezogen werden. In der Regel wird eine stationäre Behandlung erforderlich sein.

EHEC-Durchfallerkrankungen von Kindern in Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindergärten oder Schulen müssen von deren Eltern an die Einrichtung gemeldet werden.

Was kann ich zur Vorbeugung tun?

Händewaschen nach dem Toilettengang, vor dem Essen und vor der Zubereitung von Mahlzeiten ist eine besonders wichtige Vorbeugungsmaßnahme. Dies gilt in ganz besonderer Weise für Gemeinschaftseinrichtungen. Auch nach dem Spielen mit Tieren sollte dies selbstverständlich sein.

Lebensmittel tierischer Herkunft sollten grundsätzlich **nicht roh verzehrt** werden. Fleisch sollte nur durchgegart gegessen werden. Rohmilch vom Bauern muss immer abgekocht werden.

Nach dem Kauf müssen rohe Lebensmittel tierischer Herkunft sofort im Kühlschrank gelagert werden. Mögliche Schmierinfektionen durch Auftauwasser tiefgefrorener Lebensmittel sind zu vermeiden: Auftauwasser sofort beseitigen, kein Kontakt mit Arbeitsflächen und anderen Lebensmitteln, ggf. Reinigung mit heißem Wasser; bei Handkontakt anschließend Hände waschen.

Gemüse sollte, bevor es als Rohkost verzehrt wird, gründlich geputzt und gewaschen werden. Dies gilt auch für Salat und Kräuter.