



Lübeck, August 2023

EHEC

Erreger

EHEC sind eine Bakterienart, welche Giftstoffe (= Shigatoxine) produzieren können. Diese Bakterien finden sich im Darm von Wiederkäuern wie z.B. Rindern, Schafen und Ziegen. Werden solche Bakterien auf den Menschen übertragen, können sie zum Teil schwere Durchfallerkrankungen verursachen.

Übertragung

Die Bakterien werden mit dem Kot von Tieren ausgeschieden. Auch durch Berühren und Streicheln der Tiere können die Bakterien an die Hände und von dort in den Mund gelangen. Eine Übertragung auf den Menschen kann auch durch roh verzehrte oder unzureichend erhitzte Lebensmittel erfolgen. Typische Lebensmittel dafür sind: Rohmilch, Rinderhackfleisch (z.B. Hamburger), Teewurst, Gemüse, Sprossenkeimlinge verwendet werden. Erkrankte Personen scheiden EHEC mit dem Stuhl aus und sind ansteckend. Über verunreinigte Gegenstände können bei mangelnder Händehygiene auch Bakterien haften bleiben und von dort indirekt weiterverbreitet werden. Beim Baden in Gewässern, die mit Fäkalien verschmutzt sind, können die Erreger in den Magen-Darm-Trakt des Menschen gelangen. In Schwimmbädern besteht keine Gefahr, da EHEC durch das Chlor sicher abgetötet wird.

Meldepflicht

Es besteht eine gesetzliche Meldepflicht.

Krankheitsbild

Es bestehen wässrige Durchfälle, Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen, selten Fieber. Als schwere Verlaufsform können sich blutige Durchfälle mit krampfartigen Bauchschmerzen und Fieber entwickeln.

Komplikationen

Eine gefürchtete Komplikation, die vor allem im Kindesalter auftritt, ist das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS). Dabei kommt es zu Blutgerinnungsstörungen sowie einer Funktionsstörung der Nieren. Zusätzlich können auch neurologische Veränderungen wie z.B. Krampfanfälle auftreten. In Einzelfällen kann das HUS zu bleibenden Nierenschäden oder zum Tod führen.

Therapie

Bei schweren Verläufen ist eine medizinische Behandlung notwendig. Bei einer Funktionsstörung der Nieren ist häufig eine vorübergehende Dialysebehandlung erforderlich.

Ansteckungsfähigkeit

Solange Erreger ausgeschieden werden, besteht eine Ansteckungsgefahr für andere Menschen über den Stuhl. Auch wenn die Krankheitszeichen bereits abgeklungen sind, können die Erreger über einige Tage bis mehrere Wochen weiterhin abgegeben werden.

Umgang mit Erkrankten und Kontaktpersonen (Hygienerichtlinien, Beispiele)

Erkrankte sollten, wenn möglich, eine eigene Toilette benutzen und auf eine gute Hände- und Sanitärhygiene achten. Waschen Sie sich nach dem Toilettengang oder nach dem Wechseln von Windeln immer die Hände gründlich mit Seife. Bereiten Sie keine Mahlzeiten für andere zu, wenn Sie selbst erkrankt sind. Reinigen Sie Flächen und Gegenstände, die mit Ausscheidungen in Kontakt gekommen sein könnten, sofort gründlich mit üblichen Reinigungsmitteln. Wechseln Sie Putztücher, Wäsche, Waschlappen und Handtücher von Erkrankten regelmäßig und waschen Sie diese bei mindestens 60°C. Erkrankte, die in Risikobereichen, mit Lebensmitteln oder in Gemeinschaftseinrichtungen arbeiten bzw. betreut werden, müssen 3 negative Stuhlproben vor Wiedenzulassung vorweisen.

Kontaktpersonen, die in Risikobereichen, mit Lebensmitteln oder in Gemeinschaftseinrichtungen arbeiten bzw. betreut werden, müssen eine erregerfreie Stuhlprobe vorweisen können.

Einschränkungen in Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 33 IfSG (u.a. Kindergärten und Schulen)

Kinder unter 6 Jahren, bei denen ansteckendes Erbrechen und/oder Durchfall festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen oder Kindergärten vorübergehend nicht besuchen. Es sind 3 negative Stuhlproben vor Wiedenzulassung notwendig. Auch Kontaktpersonen müssen eine negative Stuhlprobe vor Wiedenzulassung vorweisen können.

Einschränkung der Berufsausübung nach §42 IfSG

Sollten Sie beruflich mit bestimmten Lebensmitteln zu tun haben und an ansteckendem Erbrechen und/oder Durchfall erkrankt sein, dürfen Sie vorübergehend nicht mit Lebensmitteln arbeiten. Es

sind 3 negative Stuhlproben vor Arbeitsaufnahme mit Lebensmitteln notwendig. Auch Kontaktpersonen müssen eine negative Stuhlprobe vor der Tätigkeit mit Lebensmitteln vorweisen können.

Hygienetipps für die Küche - richtiger Umgang mit Lebensmitteln

- ✓ Kochen Sie Rohmilch (nicht pasteurisierte Milch) vor dem Verzehr ab.
- ✓ Sie sollten rohe tierische Lebensmittel stets bei Kühlschranktemperatur aufbewahren.
- ✓ Rohes Fleisch sollte getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert und zubereitet werden und vor dem Verzehr mindestens 10 Minuten lang auf mindestens 70°C erhitzt werden. Garen Sie Fleisch vollständig durch.
- ✓ Verwenden Sie getrennte Arbeitsflächen und Küchenutensilien wie Brettchen oder Messer für rohe Fleischprodukte. Spülen Sie diese anschließend und auch nach Kontakt mit der Fleischverpackung oder Tauwasser gründlich mit warmen Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler. Waschen Sie sich anschließend sorgfältig die Hände mit Seife.
- ✓ Rohes Gemüse und Obst sollten Sie vor dem Verzehr gründlich waschen oder schälen.
- ✓ Lassen Sie Sprossen höchstens bei Zimmertemperatur keimen. Lagern Sie diese getrennt von anderen Lebensmitteln, am besten im Kühlschrank, und verbrauchen Sie sie möglichst bald. Sprossen sollten vor dem Verzehr ausreichend erhitzt oder zumindest immer gründlich gewaschen werden.
- ✓ Reinigen Sie verwendete Küchenutensilien im Anschluss gründlich. Hände waschen nicht vergessen.
- ✓ Menschen mit noch nicht ausgereifter oder geschwächter Immunabwehr wie Kleinkinder, Senior:innen oder Menschen mit chronischen Grunderkrankungen wie z.B. Diabetes sowie Schwangere sollten Sprossen vorsichtshalber nur nach ausreichender Erhitzung verzehren und auf den Verzehr von Rohwürsten sowie Rohmilchkäse verzichten.

Kontaktieren Sie uns direkt!

Gesundheitsamt Lübeck
Allgemeiner Infektionsschutz
Sophienstraße 2-8
23560 Lübeck

Telefon: (0451) 122 – 5369
E-Mail: infektionsschutz@luebeck.de

Servicezeiten

Mo 8:00 – 14:00 Uhr
Di 8:00 – 14:00 Uhr
Mi 8:00 – 12:00 Uhr
Do 8:00 – 18:00 Uhr
Fr 8:00 – 12:00 Uhr

Hier finden Sie weitergehende Informationen:

Bzga.de



www.bzga.de

infektionsschutz.de



www.infektionsschutz.de

luebeck.de/gesundheitsamt



www.luebeck.de

Dieses Merkblatt kann nur einige Hinweise geben und ein persönliches Gespräch nicht ersetzen.