

# INFOBLATT

## EHEC – Infektionen



Seite 1

---

Das aktuelle Thema „EHEC Erreger“ sorgt derzeit für große Verunsicherung. Um Ihnen eine höchst mögliche Sicherheit und Aufklärung geben zu können, haben wir für Sie, Ihre Kunden und Mitarbeiter einige Informationen zusammengestellt.

### **Was sind EHEC-Bakterien?**

EHEC-Bakterien (**enterohämorrhagische Escherichia coli**) gehören zur großen Gruppe der Kolibakterien, die normalerweise im Darm aller Säugetiere vorkommen. Zur menschlichen Darmflora allerdings gehören EHEC Bakterien selber nicht. Ihr natürliches Reservoir sind Rinder und andere Wiederkäuer. Bei etwa 30 bis 70 Prozent der Rinder in Deutschland finden sich diese Bakterien und können so über die Nahrungskette in unsere Lebensmittel gelangen.

### **Welche Symptome bringt eine EHEC-Erkrankung mit sich?**

Der Erreger kann sich zunächst durch blutigen und wässrigen Durchfall, Erbrechen, Übelkeit und Bauchschmerzen bemerkbar machen. Zudem sind bei schweren Verläufen auch Blutarmut, Gefäß- und Nierenschäden möglich. Auch wenn die Krankheit überstanden ist, können Gesundheitsschäden wie etwa Nierenleiden zurückbleiben.

Achtung: Die Krankheit kann besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen tödlich verlaufen.

### **Wie wird EHEC übertragen ?**

Die Erregeraufnahme erfolgt fäkal-oral über den Kontakt mit Tierkot, kontaminierten Lebensmitteln wie Salate, Obst, Gemüse oder Wasser. Erreger können aber auch von Mensch zu Mensch übertragen werden.

# INFOBLATT

## EHEC – Infektionen



Seite 2

---

### **Wie schütze ich mich vor EHEC?**

Eine Schutzimpfung gibt es nicht, daher sind Maßnahmen zur Vermeidung einer Infektion um so wichtiger. Durch das Einhalten von einfachen, aber wirkungsvollen hygienischen Grundregeln kann man das Risiko einer EHEC-Infektion und anderer Darminfektionen drastisch reduzieren.

**Jeder** sollte auf **gründliches** und **häufiges Händewaschen** mit Seife achten, und zwar mindestens nach jedem Toilettengang und jedem Berührungskontakt mit einer Fläche, die auch andere Menschen berührten zum Beispiel Türklinken etc.

Auch Obst, Gemüse und Salate sollten vor dem Verzehr gründlich gewaschen, oder wenn möglich geschält werden.

Weiterhin empfiehlt es sich auch bei der Zubereitung von Gemüse auf gute Küchenhygiene zu achten sowie Bretter und Messer gründlich zu reinigen. Speisen sollten gut durchgegart werden, also zehn Minuten lang mindestens eine Kerntemperatur von 70 Grad haben.

Zudem sollten Eltern darauf achten, dass Kinder sich nach Kontakt mit Erde oder Tieren nicht die Finger in den Mund stecken, sondern die Hände gründlich mit Wasser und Seife reinigen. Speisen sollten nur außerhalb von Tiergehegen verzehrt werden.

### **Muss ich für meine Mitarbeiter/Kunden besondere Schutzmaßnahmen treffen ?**

Desinfektionsmaßnahmen zur Verminderung einer Ansteckungsgefahr sind im Regelfall **nicht** erforderlich.

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf der Internetseite des Robert-Koch-Instituts: <http://www.rki.de/>