



31.05.2011

Liebe Eltern,

aus gegebenem Anlass – und auf Bitte des Gesundheitsministeriums Schleswig-Holstein- möchten wir über die EHEC-Infektionen informieren und euch bitten die entsprechenden Verhaltensmaßnahmen zu beachten.

Die nachfolgenden Informationen haben wir der offiziellen Seite des Gesundheitsministeriums entnommen und für euch zusammengestellt.

Gesundheitsministerium informiert zu EHEC-Infektionen

Erscheinungsdatum: 30.05.2011

KIEL. In Schleswig-Holstein sind bis heute (30. Mai, 16 Uhr) 311 bestätigte EHEC-Infektionen und 115 bestätigte HUS-Fälle beim Kompetenzzentrum für das Meldewesen übertragbarer Krankheiten Schleswig-Holstein gemeldet worden. Nähere Informationen zu den geografischen Auswertungen und dem Zeitpunkt der Meldungen unter www.ehec.schleswig-holstein.de, Stichwort Ausbreitung.

In Zusammenhang mit den EHEC-Infektionen wurde dem Gesundheitsministerium heute (30.5.) ein Todesfall gemeldet: In Rendsburg verstarb am 28.5. ein 75jähriger Patient im Krankenhaus an den Folgen der Infektion. Damit sind dem Gesundheitsministerium bislang fünf Todesfälle in Folge der EHEC-Infektion in Schleswig-Holstein bekannt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt derzeit weiterhin vorsorglich Tomaten, Salatgurken und Blattsalate nicht roh zu verzehren. „Diese Hinweise, die insbesondere auf in Norddeutschland erhältliche Ware abzielen, haben weiterhin Bestand, solange die Ermittlungen des Ausbruchsgeschehens andauern“, so das Bundesinstitut. **Wichtig ist die Einhaltung von Hygienemaßnahmen wie gründlichem Händewaschen, da die Erkrankung durch Schmierinfektion übertragen werden kann. Insbesondere gilt dies, wenn Kontakt zu erkrankten Personen besteht und ausdrücklich auch, wenn Krankheitssymptome bei Betroffenen bereits abgeklungen sind, da der Erreger auch dann noch ansteckend sein kann. In der aktuellen Situation sollten die Basishygienemaßnahmen allgemein sehr konsequent befolgt werden. Kontaktpersonen sollten nicht in Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen oder Kitas gehen - darüber informieren die zuständigen Gesundheitsämter Betroffene.**

Weitere Infos: www.rki.de oder www.ehec.schleswig-holstein.de

Blutiger Durchfall?

Arzt kontaktieren!

Da als mögliche Komplikation ein Nierenversagen aufgrund des Zerfalls von roten Blutkörperchen auftreten kann (HUS), sollten Sie bei blutigen Durchfällen schnell Kontakt mit dem Hausarzt oder einem anderen Arzt aufnehmen. Dieser sollte weitere labordiagnostische Maßnahmen umgehend veranlassen.

Antibiotika können gefährlich werden

Antibiotika sollten im Falle einer Erkrankung auf keinen Fall eigenständig eingenommen werden. Im Fall einer leichtgradigen EHEC-Infektion kann dies den Gesundheitszustand massiv verschlechtern! Eine Antibiotikum-Gabe sollte nur in Ausnahmefällen im Rahmen einer stationären Behandlung unter ärztlicher Aufsicht erfolgen.

Häufig gestellte Fragen:

Wie äußert sich eine EHEC-Infektion?

Die Mehrzahl der Erkrankungen tritt als unblutiger, meistens wässriger Durchfall in Erscheinung. Begleitsymptome sind Übelkeit, Erbrechen, seltener Fieber. Bei schwerer Verlaufsform: krampfartige Bauchschmerzen, blutiger Stuhl und teilweise Fieber.

Wie erfolgt eine Infektion mit dem EHEC-Erreger?

EHEC-Infektionen können auf vielfältige Art und Weise übertragen werden: Dabei handelt es sich stets um die unbeabsichtigte orale Aufnahme von Fäkalspuren, wie z.B. bei Kontakt zu Wiederkäuern oder beim Verzehr kontaminierter Lebensmittel. Auch Mensch-zu-Mensch-Übertragungen sind ein Übertragungsweg.

Wie lange dauert es zwischen Ansteckung und Auftreten der Infektion?

Die Inkubationszeit beträgt ca. 2 bis 10 Tage (durchschnittlich 3 bis 4 Tage).

Wie wird eine EHEC-Infektion behandelt?

Die Behandlung der Krankheitssymptome kann nur symptomatisch erfolgen. Das bedeutet beispielsweise, dass dem Flüssigkeitsverlust durch Durchfall oder Fieber entgegengewirkt wird. Ist im Einzelfall unbedingt mit der Hausärztin/dem Hausarzt abzustimmen.

Wie lang ist die Dauer der Ansteckungsfähigkeit?

Eine Ansteckungsfähigkeit besteht, solange EHEC-Bakterien im Stuhl nachgewiesen werden. Mit einer Ausscheidungsdauer von über einem Monat muss gerechnet werden.

Was ist ein hämolytisch – urämisches Syndrom – HUS?

Diese schwere Komplikation tritt üblicherweise in etwa 5–10% der symptomatischen EHEC-Infektionen auf und ist der häufigste Grund für akutes Nierenversagen im Kindesalter. Hierbei kommt es häufig zur kurzzeitigen Dialysepflicht, seltener zum unumkehrbaren Nierenfunktionsverlust mit chronischer Dialyse. In der Akutphase liegt die Sterblichkeitsrate des HUS bei ungefähr 2%.

Welche Vorsichtsmaßnahmen können vor Ansteckung schützen?

Im aktuellen Geschehen empfiehlt das Robert-Koch-Institut insbesondere in Norddeutschland Tomaten, Salatgurken und Blattsalate nicht roh zu verzehren. Außerdem sollte bei der Zubereitung von Gemüse auf gute Küchenhygiene geachtet werden sowie Bretter und Messer gründlich gereinigt werden. Präventionsmaßnahmen betreffen außerdem die Vermeidung von Mensch-zu-Mensch Übertragungen durch Hygienemaßnahmen wie Händewaschen. Dies gilt insbesondere, wenn Kontakt zu Betroffenen Personen besteht und ausdrücklich auch, wenn Krankheitsymptome bei Betroffenen bereits abgeklungen sind! Grundsätzlich gilt: Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Mettwurst, Wurstaufschnitt, Milch und Milcherzeugnisse, Feinkostsalate) sollen stets bei Kühlschranktemperatur gelagert werden.

Weitere Informationen

http://www.schleswig-holstein.de/MASG/DE/Gesundheit/OeffentlicherGesundheitsdienst/EHEC/EHEC_node.html

Die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung informiert nachfolgend:

1. Schutz vor lebensmittelbedingten EHEC- Infektionen

Aktuell empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung über die üblichen Hygieneregeln im Umgang mit Obst und Gemüse hinaus, vorsorglich bis auf weiteres Tomaten, Salatgurken und Blattsalate insbesondere in Norddeutschland nicht roh zu verzehren. Über den Nachweis des Erregers auf Gurken hat das Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt (HU) die Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) am 26.5.2011 informiert.

Wie die meisten Erreger von Lebensmittelinfektionen lassen sich auch EHEC- Bakterien durch Erhitzen abtöten, also durch Kochen, Braten oder Pasteurisieren (bei 70°C für 10 Minuten). Tiefgefrieren garantiert hingegen nicht, dass ein Lebensmittel vollständig frei von EHEC wird. Zur Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionen sind folgende Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung von Speisen empfohlen:

- Roh verzehrtes Gemüse und Obst gründlich waschen oder schälen.
- Fleisch und Hackfleisch von Wiederkäuern vor dem Verzehr ausreichend erhitzen (mindestens 70° C für mehrere Minuten).
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch verschiedene Bretter, Teller, Messer und Zangen benutzen.
- Auf Rohmilch verzichten oder zumindest vor dem Verzehr abkochen.
- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit Lebensmitteln gründlich reinigen und abtrocknen.
- Wisch- und Handtücher nach der Zubereitung von Obst oder Gemüse und rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60° C waschen.

EHEC- Bakterien können infolge der fehlenden Wärmebehandlung auch vorkommen in:

- streichfähigen Rohwürsten, zum Beispiel Zwiebelmettwurst, Teewurst, Braunschweiger;
- Rohmilchkäse (verpackter Käse aus Rohmilch muss mit dem Wortlaut "mit Rohmilch hergestellt" gekennzeichnet sein);
- unpasteurisiertem Apfelsaft.

Diese Lebensmittel sollten Sie vorsichtshalber meiden.

Außerdem:

- Speisen und Getränke nur außerhalb von Tierställen und Gehegen verzehren.
- Personen mit Durchfallerkrankungen sollten am besten keine Speisen zubereiten.

Das Risiko für lebensmittelbedingte Infektionen mit EHEC lässt sich mit diesen einfachen Mitteln senken.

2. Schutz vor Schmierinfektionen mit EHEC- Bakterien

Der Erreger kann auch von Mensch zu Mensch weitergegeben werden, vor allem durch eine sogenannte Schmierinfektion (fäkal-oral) aufgrund mangelnder Hygiene. Der beste Schutz gegen diese Übertragung ist gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife und sorgfältiges Abtrocknen:

- vor der Zubereitung von Speisen,
- vor dem Essen,
- nach dem Toilettengang
- nach Kontakt mit Tieren.

Vorsicht auch beim Baden in natürlichen Gewässern, die durch Tierkot verschmutzt sein können. Bei kleinen Kindern zudem auf sauberes Wasser im Planschbecken und unverschmutzten Sand im Sandkasten achten.

Weitere Informationen

<http://www.bzga.de/themenschwerpunkte/infektionsschutz/ehc-infektionen-hygiene-beachten/>