

Aktuelle EHEC-Informationen für Gemeinschaftseinrichtungen

EHEC Erreger gehören zu dem Stamm der Escherichia Coli-Bakterien. Natürlicherweise kommen sie im Darm von Wiederkäuern (Rindern, Ziegen, Schafen) vor und werden mit dem Kot der Tiere ausgeschieden. In der Umwelt, im Boden und im Wasser können die Erreger dann wochenlang überleben. Auf tierische Lebensmittel können sie beim Schlachten und Melken gelangen und über verunreinigtes Wasser und durch Düngen mit Gülle oder Mist auch in pflanzliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse.

Grundsätzlich gilt: Alle Altersgruppen können sich mit EHEC-Erregern infizieren, aber Säuglinge, Kinder, Schwangere und abwehrgeschwächte Menschen sind besonders gefährdet.

Die Infektionen können unerkannt verlaufen, aber am häufigsten treten wässriger Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und zunehmende Bauchschmerzen auf.

In 10-20% der Fälle entwickelt sich das gefährliche hämolytisch-urämische Syndrom HUS.

Was ist zu tun, um sich selbst und andere, z.B. in Kindertagesstätten und Schulen vor dem Erreger zu schützen:

- Für das Personal und die Betreuten gilt: **Häufiges und gründliches Händewaschen** mit Wasser und Seife, auch in den Fingerzwischenräumen und für ca. 30 Sekunden! Ganz besonders wichtig ist das vor, während und nach der Nahrungszubereitung. Aber auch nach dem Kontakt mit Tieren, z.B. im Streichelzoo und nach Bodenkontakt. An die Händehygiene nach dem Toilettengang muss ständig erinnert werden.
- Robert- Koch-Institut und das Bundesinstitut für Risikobewertung BfR raten " ... derzeit weiterhin vorsorglich **Sprossen** nicht zu verzehren..." (www.rki.de).
- In der Küche ist folgendes zu beachten: **Gutes Durchgaren bei 70°C und über 10 Minuten** vernichtet die Keime im Inneren des Lebensmittels. Bei der Zubereitung darauf achten, dass mit dem gründlichen Waschen des Salats begonnen wird und die Zubereitung von Fleisch am Schluss erfolgt. Nach jedem Arbeitsgang Arbeitsplatte und -geräte (Besteck) sorgfältig mit warmem Spülwasser reinigen. Nicht mit demselben Besteck, mit dem rohes Fleisch bearbeitet wurde, ein fertiges Gemüse wenden.
- **Insbesondere Kinder und ältere Menschen, auch Schwangere und immungeschwächte Menschen sollten grundsätzlich nur durchgegarnte Lebensmittel tierischer Herkunft zu sich nehmen.**
- Gemäß § 34 Abs. 1 Nr.3 des Infektionsschutzgesetzes dürfen Personen, die an EHEC erkrankt oder dessen Verdächtig sind, in Gemeinschaftseinrichtungen keine Erziehungs-, Lehr-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstigen Tätigkeiten ausüben. Daher wenden Sie sich bei dem Auftreten der obengenannten Symptome bitte umgehend an Ihren Hausarzt.

Wenn Sie weitere Informationen suchen, schauen Sie bitte unter www.kreis-guetersloh.de:
EHEC: Informationen zu den wichtigsten Fragen.