
EHEC - Informationen zur Weitergabe an Endverbraucher

17.06.2011

Was ist EHEC?

EHEC sind Enterohämorrhagische *Escherichia coli*-Bakterien, d.h. Bakterien, die im Magen-Darm-Trakt zu Durchfall und Blutungen führen können. Anders als andere *Escherichia coli*-Bakterien, produzieren EHEC starke Zellgifte (Toxine). Die Toxine können beim Menschen schwerwiegende Erkrankungen, von blutigem Durchfall bis zu lebensbedrohlichem Nierenversagen auslösen.

Woher kommt EHEC?

EHEC-Bakterien kommen im Darm von Wiederkäuern, insbesondere Rindern, Schafen und Ziegen, aber auch Rehen und Hirschen vor. Diese mit EHEC infizierten Tiere erkranken selbst nicht, scheiden die Erreger aber mit dem Kot aus. EHEC-Bakterien können über viele Wochen im Boden und im Wasser überleben.

Wie wird EHEC übertragen?

EHEC wird fäkal-oral übertragen, d.h., die Darmkeime werden über direkte und indirekte Kontakte aufgenommen und gelangen über den Mund in den Körper.

- durch kontaminierte Lebensmittel (häufig, die Hauptursache bei erwachsenen Erkrankten). Das Robert Koch-Institut konnte mittlerweile durch epidemiologische Untersuchungen nachweisen, dass die EHEC-Infektionen mit dem Verzehr von rohen Sprossen aus einem Gartenbaubetrieb in Niedersachsen zusammenhängen.
- durch Mensch zu Mensch-Übertragungen (selten, Schmierinfektion durch direkten Kontakt mit Infizierten oder mit kontaminierten Gegenständen).
- durch kontaminiertes, mit Tierkot belastetes Wasser (z. B. beim Baden).
- Kreuzkontamination bei der Speisenzubereitung durch Übertragung von einem verunreinigten (meist rohen) Lebensmittel auf ein anderes (meist verzehrfertiges) Lebensmittel.
- Übertragung über kontaminierte Geräte, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien.

Was ist bei der Speisenzubereitung zu beachten?

- Rohes Gemüse und Obst vor dem Essen schälen oder zumindest gründlich waschen.
- Kochen/Braten der Lebensmittel für mindestens zwei Minuten bei einer Temperatur von 70 °C im Kern des Lebensmittels.
- Hände vor der Zubereitung von Speisen und nach Kontakt mit rohem Fleisch gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.

-
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten und verschiedene Bretter, Teller, Bestecke verwenden.
 - Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen.
 - Verwendete Küchentextilien nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60 °C waschen.

Wann ist eine Desinfektion erforderlich?

Infizierte Familienmitglieder spielen als Ansteckungsquelle eine wichtige Rolle. Befindet sich ein EHEC-Patient in der häuslichen Gemeinschaft, sollten die gesunden Mitbewohner durch gezielte Desinfektionsmaßnahmen geschützt werden:

- wenn es zum Kontakt mit einer infizierten Person kommt
- wenn es zu Kontakt mit Gegenständen kommt, auf denen sich wahrscheinlich Krankheitserreger befinden (z. B. Toilettenbrille bei Durchfall).

Welche Desinfektionsmaßnahmen sind zu empfehlen?

Die wichtigsten Übertragungswege sind die Hände infizierter Personen und mit den Krankheitserregern besiedelte Oberflächen, die von gesunden Personen berührt werden. Die Erreger gelangen dann bei unbewussten Hand-Gesicht-Kontakten auf die Schleimhäute und damit in den Körper.

Situationen für eine gezielte Desinfektion zum Schutz gesunder Personen:

Händedesinfektion

- Die **infizierte Person** sollte sich **VOR** Kontakt mit einer gesunden Person die Hände desinfizieren.
- Die **infizierte Person** sollte sich **NACH** dem Toilettenbesuch die Hände desinfizieren.
- Die **gesunde Person** sollte sich **NACH** Kontakt mit der infizierten Person die Hände desinfizieren.

Flächendesinfektion

- Desinfektion aller Flächen, die mit dem Sekret, Erbrochenen oder Stuhl der infizierten Person in Kontakt gekommen sind.
- Flächen im unmittelbaren Lebensumfeld der infizierten Person, die von gesunden Personen häufig mit den Händen berührt werden.
- Desinfektion der sanitären Einrichtungen (Toilettenbrille) nach Toilettenbenutzung.

Sind die Flächen mit Körperflüssigkeiten oder Ausscheidungen der erkrankten Person in Kontakt gekommen, bieten Einmalhandschuhe zusätzlichen Schutz. Nach Ablegen der Handschuhe sollten die Hände noch einmal desinfiziert werden.

Welche Desinfektionsmittel wirken gegen EHEC?

Zur Desinfektion bei EHEC sind Desinfektionsmittel mit nachgewiesener Bakterizidie einzusetzen, die nach den europäischen Standardmethoden EN geprüft sind, bzw. vom Verband für Angewandte Hygiene e. V. (VAH) zertifiziert oder vom Robert Koch-Institut (RKI) in seiner RKI-Liste im Wirkungsbereich A/Bakterien aufgeführt sind.

Eine dementsprechend nachgewiesene Bakterizidie gehört zur Basis-Wirksamkeit eines in Deutschland als Arzneimittel zugelassenen alkoholischen Hände-Desinfektionsmittels und ist in diesen Produkten, wie zum Beispiel Sterillium® (erhältlich in der Apotheke) eingeschlossen.

Auch EN-geprüfte Flächen-Desinfektionsmittel wie zum Beispiel das aldehydfreie, alkoholische Schnell-Desinfektionsmittel Bacillo® AF, verfügen über eine u. a. bakterizide Wirksamkeit inklusive EHEC.

Wie wird richtig desinfiziert?

■ Händedesinfektion

Soviel Hände-Desinfektionsmittel in die trockene hohle Hand geben, dass alle Bereiche satt mit dem Präparat benetzt werden können. Hände-Desinfektionsmittel sorgfältig über 30 Sekunden einreiben, dabei alle Hautpartien erfassen. Auf Fingerkuppen und Daumen besonders achten, da hier die Keimbelastung am Höchsten ist.

■ Flächen-Desinfektion

Produkt in ausreichender Menge auf die zu desinfizierende Fläche aufbringen und je nach Herstellerangabe, zum Beispiel bei Bacillo® AF über 30 Sekunden, vollständig feucht halten und Produkt mit einem sauberen Einmaltuch verteilen.

Achtung: EHEC kann auch noch nach Abklingen der klinischen Symptome von zuvor Erkrankten für einige Tage bis ca. 4 Wochen im Stuhl ausgeschieden werden. Daher sollten die Hygieneregeln auch nach durchgestandener Erkrankung über diesen Zeitraum weiterhin befolgt werden.

Quellen:

Detailinfos auf den Seiten des Robert Koch-Instituts im „RKI-Ratgeber für Ärzte“ unter <http://www.rki.de>

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Verbrauchertipps: Schutz vor Infektionen mit enterohämorrhagischen E. coli (EHEC), Januar 2011

Kampf G, Dettenkofer M.
Desinfektionsmaßnahmen im häuslichen Umfeld – was macht wirklich Sinn?
HygMed 2011; 36 [1/2]: 8–11

Wir forschen für den Infektionsschutz. www.bode-science-center.de