

## Infektiöse Gastroenteritis durch **Escherichia coli, enterohämorrhagische Stämme (EHEC)**

Erreger	E. coli-Bakterien, verschiedene Untergruppen (Serogruppen)
Vorkommen	Kommen auf der ganzen Welt vor.
Übertragungswege	Bereits eine sehr geringe Infektionsdosis kann zur Erkrankung führen; insbesondere durch kontaminierte Lebensmittel wie z. B.: Rohmilch, -käse, rohes Fleisch, Sprossen, nicht pasteurisierter Apfelsaft; ebenso durch verunreinigtes Wasser und Ausscheidungen von Wiederkäuern (besonders Rinder und Schafe); Mensch-zu-Mensch-Übertragung aufgrund kontaminierter Hände (Schmierinfektion).
Meldepflicht nach IfSG (Infektionsschutzgesetz)	Eine Meldepflicht besteht für Personen mit Verdacht auf eine Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder akuten infektiösen Gastroenteritis. Nach § 6 IfSG sind der Krankheitsverdacht, die Erkrankung und der Tod an enteropathischem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) vom behandelnden Arzt zu melden und nach § 7 IfSG durch den Laborarzt bei direktem und indirektem Nachweis des EHEC-Erregers, soweit er auf eine akute Infektion hinweist.
Inkubationszeit	2 - 10 Tage
Krankheitsbild	Infektionserkrankung des Darmes mit sehr hoher Ansteckungsgefahr. Symptome sind wässriger, meist mit Blut vermischter Stuhlgang. Zudem häufig Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen. Bei Säuglingen und Neugeborenen können zudem Fieber und Gewichtsverlust auftreten. Es können zum Teil lebensbedrohliche Komplikationen auftreten (z. B.: Nierenversagen, HUS hämolytisch urämisches Syndrom).

## Ansteckungsdauer

Die Ausscheidung der Keime dauert in der Regel 5 - 20 Tage, in Einzelfällen bis zu einem Monat. In dieser Zeit besteht Ansteckungsgefahr.

## Behandlung

Flüssigkeits- und Mineralstoffverluste müssen ausgeglichen werden; Antibiotika können den Verlauf der Krankheit verschlechtern und die Dauer der Bakterienausscheidung verlängern.

## Hygiene

**Konsequente Händehygiene:** Vor dem Essen und nach dem Toilettengang die Hände gründlich mit Flüssigseife waschen und desinfizieren. Bei Kontakt mit Tieren auf die Händehygiene achten.

Rohe tierische Lebensmittel gekühlt lagern und vor dem Verzehr bei mindestens 70° C Kerntemperatur über 10 Minuten erhitzen;

Vermeidung von nicht pasteurisierter oder nicht ausreichend erhitzter Milch bzw. daraus hergestellten Produkten. Vermeiden Sie den Verzehr von rohem Fleisch.

## Lebensmittelbereich

Gemäß § 42 IfSG dürfen Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, sowie Personen, die EHEC ausscheiden, beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Abs. 2 aufgelisteten Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen. Dies gilt auch für Beschäftigte in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

## Gemeinschaftseinrichtung

Personen, die an EHEC erkrankt oder verdächtig sind oder ausscheiden, dürfen nach § 34 IfSG Gemeinschaftseinrichtungen **nicht** besuchen.

Ebenso dürfen Personen derselben Wohngemeinschaft wie der Erkrankte oder Ausscheider gemeinschaftliche Einrichtungen wie z.B. Kindergärten oder Schulen **nicht** besuchen. Wiederezulassung nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt und ärztlichem Attest.

## Fragen

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter unserer Servicenummer 0661/6006-6076 zur Verfügung.

## Weitere Informationen

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) unter <http://www.infektionsschutz.de>