

EHEC

Erreger/Übertragung

Unter dem Begriff EHEC versteht man ein Bakterienstamm (E. Coli) der im Darm Krankheitserscheinungen auslösen kann.

Als Übertragung für den Erreger kommen Wiederkäuer, vor allem Rinder, Schafe und Ziegen sowie ungenügend erhitzte bzw. nicht durchgegarnte Lebensmittel (z.B. Rohmilch, Tartar, Hamburger, roh verzehrtes Blattgemüse) in Frage.

Von großer Bedeutung ist allerdings auch die direkte Übertragung von einem Erkrankten auf einen gesunden Menschen. Die Übertragung erfolgt durch kleinste unsichtbare Kotpuren auf Wasserhähnen oder Gegenständen (Spielzeug, Handtücher, Toiletten), Für eine Infektion des Menschen reichen nur sehr geringe Keimmengen (weniger als 100 Bakterien) aus.

Krankheitserscheinungen

Die meisten Erkrankungen mit diesen Bakterien verlaufen schleichend und bleiben deshalb oft unerkannt. Die ersten Symptome sind meist unblutiger, wässriger Durchfall, begleitet von Bauchschmerzen und Erbrechen. Fieber wird selten beobachtet.

Bei 10% -20% der Erkrankten kommt es zu schweren Verlaufsformen mit zum Teil lebensbedrohlichen Komplikationen.

Dauer der Ansteckungsfähigkeit

Das Ansteckungsrisiko ist während der akuten Erkrankung am höchsten.

Der Erreger kann in Ausnahmefällen auch noch nach Wochen mit dem Stuhl ausgeschieden werden, obwohl keine Krankheitszeichen mehr vorhanden sind.

Inkubationszeit

Die Inkubationszeit beträgt 2-10 Tage.

Meldepflicht der Gemeinschaftseinrichtung an Gesundheitsamt

Verdacht und Erkrankung sind meldepflichtig.

EHEC

Vorbeugende Maßnahmen

Besonderer Augenmerk sollte auf Maßnahmen zur Vermeidung von EHEC-Infektionen durch **Tierkontakt** (Streichelzoo) gelegt werden.

Kinder sollten ihre Finger nach Tier- oder Bodenkontakt nicht in den Mund stecken, sondern gründlich mit warmem Wasser und Seife reinigen. Speisen und Getränke sollten nur außerhalb der Tierkontaktzone eingenommen werden.

Im Besonderen sollten rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Mettwurst, Wurstaufschnitt, Milch und Milcherzeugnisse, Feinkostsalate) stets im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zum Abtöten von EHEC müssen Speisen mindestens 10 min. auf eine Kerntemperatur über 65°C erhitzt werden.

Rohmilch oder Rohrahm dürfen nicht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung verzehrt werden.

Besonders bei der Zubereitung in der Mikrowelle ist darauf zu achten, dass die Speisen mindestens 10 Minuten bei 70° erhitzt werden müssen.

Bei Erkrankung eines Kindes/eines Erwachsenen in einer Gemeinschaftseinrichtung müssen Flächen, die mit infektiösen Ausscheidungen in Kontakt gekommen sind oder sein könnten, mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (VAH-Liste) wischdesinfiziert werden.

In diesem Falle sollte auch ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel vorgehalten werden (Benetzung der Hände mit mindestens 3 ml, Einwirkzeit 30 s)

Empfehlungen für die Gemeinschaftseinrichtung mit Hinweisen auf die Wiedenzulassung nach Erkrankung

Nach § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) dürfen Personen, wenn sie an EHEC erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider sind oder im selben Haushalt wie eine an EHEC erkrankte Person leben, Gemeinschaftseinrichtungen nicht betreten.

Eltern müssen die entsprechende Einrichtung über eine EHEC-Erkrankung informieren.

Die Wiedenzulassung zu einer Gemeinschaftseinrichtung erfolgt erst nach klinischer Genesung und dem Vorliegen von **3** aufeinanderfolgenden negativen Stuhlproben im Abstand von 1 bis 2 Tagen.

Diese Empfehlung gilt auch für asymptomatische Ausscheider.

Bei längerer Ausscheidung des Erregers soll im Benehmen mit dem Gesundheitsamt eine individuelle Lösung gefunden werden.

Ausnahmen können vom Gesundheitsamt unter Einhaltung von bestimmten Hygienerichtlinien zugelassen werden.

► **Ein schriftliches ärztliches Attest ist erforderlich !**