

Hygieneaspekte bei Verdacht auf „EHEC“

1. EHEC ist die Abkürzung für genetisch veränderte Escherichia Coli-Bakterien (E.coli): Enterohämorrhagisches Escherichia Coli.

EHEC ist in der Lage, Gifte zu produzieren, die häufig zu schwersten Krankheitsverläufen des hämolytisch-urämisches Syndroms (HUS) führen. Manche EHEC-Bakterien sind gegen viele Antibiotika resistent, (insbesondere der jetzt in Norddeutschland aufgetretenen). Die Verabreichung von wirksamen Antibiotika ist bei EHEC-Besiedelung, jedoch auf jeden Fall kontraindiziert, da die dann abgetöteten EHEC-Bakterien vermehrt Toxine (pro Zeiteinheit) in den Körper abgeben, was den Krankheitsverlauf zusätzlich erschwert.

- 2 EHEC-Bakterien kommen im Verdauungstrakt von Wiederkäuern vor und werden mit dem Kot ausgeschieden. Kommen die Ausscheidungen mit Lebensmitteln (Obst, Gemüse, Milch, Fleisch) oder Badewasser in Kontakt, so können die EHEC-Bakterien direkt bei Verzehr auf den Menschen oder indirekt über Hände, Geräte oder Flächen übertragen werden. Die Infektionsdosis liegt bei wenigen EHEC und die Inkubationszeit beträgt 2 – 10 Tage nach Aufnahme (die Infektion äußert sich durch Durchfall), die ersten Symptome einer HUS-Erkrankung (z.B. blutiger Durchfall) treten im Durchschnitt ca. 7 Tage nach Durchfallbeginn auf.

3. Zur Verhinderung der Übertragung von EHEC-Bakterien ist folgendes zu beachten:

- a) potentiell kontaminierte Lebensmittel (bodennah angebaute Obst- oder Gemüsearten aus unkontrollierten Anbaubereichen) sollten möglichst nicht zubereitet oder verzehrt werden. Auf jeden Fall sollte rohes Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich mit warmen Wasser gewaschen werden, gegebenenfalls ist ein Schälen empfehlenswert. Falls geschält wird, vor und nach dem Schälen gründlich abwaschen.

Vor und nach der Zubereitung müssen die Hände gründlich gewaschen und/oder desinfiziert werden. Arbeitsflächen, Werkzeuge und Geräte sind nach der Benutzung zu desinfizieren. Kein rohes Holz benutzen!!!

- b) Bei Kontakt mit an Durchfall erkrankten Personen sind folgende Maßnahmen erforderlich:
 - 1) Händedesinfektion
 - a) der erkrankten Person
 - b) der betreuenden Personen
 - 2) Desinfektion kontaminierter Flächen, z.B. im WC-Bereich, Toilettenbrillen, WC-Bürste, Handkontaktflächen
 - 3) Desinfektion kontaminierter Textilien.

Diese Hygienemaßnahmen sollten noch mind. 4 Wochen nach Abklingen der Krankheitssymptome fortgesetzt werden, da EHEC-Bakterien noch bis zu 4 Wochen mit dem Stuhl ausgeschieden werden können.

4. Zur Desinfektion bei EHEC sind Desinfektionsmittel mit bakterizider Wirkung aus der VAH- oder RKI-Liste (Wirkungsbereich A) auszuwählen. Eine Resistenz der EHEC-Bakterien gegen wirksame Desinfektionsmittel ist nicht zu erwarten. Gem. §§ 6 und 7 des Infektionsschutzgesetzes besteht bei HUS-Verdacht und bei nachgewiesener EHEC-Infektion eine Meldepflicht.
5. Im medizinischen und pflegerischen Bereich gelten folgende Hygienemaßnahmen:
 - Isolierung erkrankter Personen
 - Händedesinfektion
 - Einmalschutzkleidung verwenden
 - Einmalhandschuhe benutzen
 - Kontaktflächendesinfektion
 - Flächendesinfektion kontaminierter Bereiche
 - Desinfektion von am Patienten verwendeten Medizinprodukten
6. Desinfektionsmittel

Händedesinfektion:	AHD 2000, Hospisept
Kleinflächendesinfektion:	Fugaten-Spray, Hospisept-Tuch
Flächendesinfektion:	Lysoformin spezial, Aldasan 2000.

20.06.2011 Dr.Sj/hm

P.S.: „Infektionsherd Küche

Wer die Bakterienbelastung in seinem Essen verringern möchte, kann mit einfachen Verhaltensregeln viel erreichen:

Richtig lagern. Kühl und trocken ist das richtige Umfeld, um Bakterien nicht wachsen zu lassen. Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.

Kühlkette einhalten. Gekühltes nach dem Einkauf schnell in Kühlschrank und Tiefkühltruhe verstauen. Temperatur regelmäßig überprüfen. Tiefrieren hält Putenbrust und Hähnchenfilet nicht nur länger frisch, sondern tötet Salmonellen und Campylobacter ziemlich zuverlässig ab.

Getrennt zubereiten. Rohes Fleisch stets auf einem gesonderten Brett, am besten aus Plastik oder Glas, schneiden. Über Bretter, Messer oder Hände kann es zu Kreuzkontamination von anderen Lebensmitteln kommen, die nicht erhitzt werden. So wandern Campylobacter auf Salat.

Ordentlich waschen. Hände waschen schützt. Verschiedene Studien zeigen, dass allein dadurch das Risiko für eine bakterielle Darmerkrankung um 47 Prozent sinkt. Auch die Keimbelastung von Obst und Gemüse sinkt deutlich. Oberflächen und Geräte nach Kontakt mit rohem Fleisch heiß reinigen. Geflügel nicht waschen, sonst verteilen sich Salmonellen und Campylobacter über die gesamte Spüle. Lappen und Handtücher bei mindestens 60 Grad Celsius in die Maschine geben.

Ausreichend garen. Auch wenn Sie es zartrosa mögen: Nur Durchgegartes ist sicher. Bei den meisten Erregern genügt es, wenn der Kern des Fleisches zwei Minuten auf 70 Grad erwärmt wird.

Braten oder backen. In der Mikrowelle können Salmonellen und Listerien auf Hühnerfleisch überleben. Auch Hackfleisch und Eierspeisen werden besser in Pfanne oder Ofen zubereitet.“

ex. Focus Nr. 24/2011 S. 85