

## Informationen zu EHEC-Infektionen

*EHEC-Bakterien sind hoch ansteckend und können in der Umwelt lange überleben.*

### 🔍 Was verursacht die Erkrankung?

Die Infektion wird durch EHEC-Bakterien (Enterohämorrhagische *Escherichia coli*) hervorgerufen. Diese bilden bestimmte Toxine, die die Erkrankung verursachen. Die Erkrankung kann beim Menschen schon durch Aufnahme relativ weniger Bakterien in den Körper ausgelöst werden.

### 🔍 Welche Symptome können auftreten?

Die EHEC-Erkrankung verläuft meist mit wässrigen Durchfällen, im Verlauf der Erkrankung kann es auch zu blutigen Durchfällen kommen. Selten tritt Fieber auf, oft jedoch Übelkeit, Erbrechen und an Intensität zunehmende Bauchschmerzen und -krämpfe.

Obwohl die meisten Infektionen mit EHEC-Bakterien leicht verlaufen und deshalb unerkant bleiben können, lassen sich bei Säuglingen, Kleinkindern, alten Menschen und anderen Abwehrgeschwächten lebensbedrohliche Krankheitsbilder beobachten. Dazu gehören vor allem das sog. **Hämolytisch-urämische Syndrom (HUS)**, bei dem es zu Zerstörungen der roten Blutkörperchen in den Blutgefäßen und zum Nierenversagen kommt. Etwa 5 bis 10 Prozent der EHEC-Erkrankten sind davon betroffen, vor allem Kinder. Anzeichen für die Entwicklung eines HUS sind selteneres Wasserlassen, große Erschöpfung, bleiche Wangen und Augenlider. Sie treten meist sieben Tage nach den ersten Durchfall-Symptomen auf.

### 🔍 Wie erfolgt die Ansteckung und wie lange ist man infektiös?

Die **Ansteckung** erfolgt vor allem über **Lebensmittel**, die mit EHEC-Bakterien verunreinigt sind oder bei Kontakt mit **Wiederkäuern** (Rinder, Schafe, Ziegen, Rehe oder Hirsche). Es können schon sehr geringe Keimmengen eine Infektion auslösen. Vor allem Lebensmittel, die von Rindern, Schafen und Ziegen gewonnen wurden, besonders rohes oder nicht ausreichend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte sowie nicht pasteurisierte Milch- und Rohmilchprodukte können EHEC-Bakterien enthalten.

Außerdem kommen auch Übertragungen von Mensch zu Mensch durch **Schmierinfektion** vor allem in Gemeinschaftseinrichtungen vor, da die Krankheitserreger hauptsächlich mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Auch sind **Tier - Mensch - Kontakte** als Übertragungswege (z.B. im Streichelgehege oder Bauernhof) möglich. Darüber hinaus können EHEC-Bakterien durch kontaminiertes **Wasser** (z.B. beim Baden) übertragen werden.

Die **Ansteckungsfähigkeit** besteht solange, wie die EHEC-Bakterien im Stuhl der Betroffenen nachgewiesen werden können. Im Mittel dauert die Ausscheidung der Krankheitserreger 5 - 20 Tage an. Vereinzelt kommt es nach Genesung noch zur wochenlangen Ausscheidung von EHEC-Bakterien.

### **🔍 Wie lange dauert es bis zum Ausbruch der Krankheit?**

Die Inkubationszeit beträgt ca. 2 - 10 (durchschnittlich 3 - 4) Tage. HUS-Erkrankungen beginnen ungefähr 7 Tage (5 - 12 Tage) nach Beginn des Durchfalls.

### **🔍 Welche Therapien gibt es?**

Es werden Symptome durch Ausgleich des Flüssigkeits- und Salzverlustes behandelt. Im Einzelfall können Antibiotika erforderlich sein.

### **🔍 Welche allgemeinen Verhaltensmaßnahmen werden empfohlen?**

Um eine Weiterverbreitung der Erkrankung zu verhüten, sind folgende hygienischen Maßnahmen notwendig, solange EHEC-Bakterien ausgeschieden werden:

- Sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Hände mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel nach jedem Toilettengang mit Stuhlgang. Es müssen eigene Handtücher zur Verfügung stehen.
- Laufende Desinfektion der Toilette und Oberflächen mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel.
- Waschen der Leib- und Bettwäsche sowie der Handtücher bei mindestens 60° Celsius mit einem Vollwaschmittel. Bei nicht hitzebeständigen Wäschestücken verwenden Sie ein Wäschedesinfektionsmittel.
- Sachgerechte Entsorgung von Windeln und Desinfektion von Wickelaufgaben mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel.
- Sofern möglich, können im häuslichen Bereich beim Vorhandensein mehrerer Toiletten diese aufgeteilt werden.

Im eigenen Haushalt oder für einen größeren Personenkreis sollten Speisen möglichst nicht oder nur mit geeigneten Schutzmaßnahmen (gründliche Händereinigung und Desinfektion, Einmalhandschuhe, Einmalhandtücher) zubereitet werden.

Personen, die eventuell Kontakt mit dem Stuhl eines an EHEC Erkrankten hatten, sollen sich für die Dauer der Inkubationszeit von 10 Tagen die Hände nach jedem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit kontaminierten Gegenständen ( z.B. Windeln) und vor der Zubereitung von Mahlzeiten gründlich waschen, die Hände mit Einmal-Papierhandtücher abtrocknen und anschließend mit einem alkoholischen Händedesinfektionsmittel desinfizieren.

### **🔍 Ist die Krankheit meldepflichtig?**

Der Labornachweis ist dem Gesundheitsamt innerhalb von 24 Stunden zu melden. Das Hämolytisch-urämische Syndrom /HUS ist zudem bei Erkrankung und Verdacht meldepflichtig.

Magen-Darm-Erkrankungen sind auch bei Verdacht meldepflichtig, wenn

- die betroffene Person Umgang mit Lebensmitteln hat
- oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeitet
- sowie bei 2 oder mehr Erkrankungen, bei denen ein Zusammenhang vermutet wird.

## 🔍 Was gilt in Gemeinschaftseinrichtungen?

**Erkrankte, Krankheitsverdächtige oder Ausscheider** dürfen in Gemeinschaftseinrichtungen keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben.

Entsprechend dürfen auch die in diesen Einrichtungen Betreuten mit EHEC-Infektion oder Verdacht auf EHEC-Infektion die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen. Dies gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft ein Krankheits- oder Verdachtsfall aufgetreten ist.

**Betroffene** müssen die Leitung der Einrichtung unverzüglich über die Erkrankung oder den Krankheitsverdacht (auch innerhalb der Wohngemeinschaft) informieren.

**Benachrichtigungspflicht:** Die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn in ihrer Einrichtung

- betreute oder betreuende Personen an EHEC-Enteritis erkrankt
- oder dessen verdächtig sind,
- oder wenn in ihrer Einrichtung betreute oder betreuende Personen EHEC ausscheiden,
- oder wenn in den Wohngemeinschaften der in ihrer Einrichtung betreuten oder betreuenden Personen nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf EHEC-Enteritis aufgetreten ist.

### Wiederzulassung in eine Gemeinschaftseinrichtung:

- **Infizierte Personen** können nach klinischer Genesung und dem Vorliegen von drei negativen Stuhlkontrollen im Abstand von 1 – 2 Tagen wieder zur Gemeinschaftseinrichtung zugelassen werden.
- Entsprechendes gilt für **Kontaktpersonen innerhalb der Wohngemeinschaft** von Erkrankten.
- **Ausscheider** können nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen wieder zugelassen werden.

Ein **ärztliches Attest** ist erforderlich.

- **Kontaktpersonen außerhalb der Wohngemeinschaft** dürfen die Gemeinschaftseinrichtungen besuchen, solange keine Symptome einer akuten Gastroenteritis auftreten und die Einhaltung der erforderlichen Hygienemaßnahmen gewährleistet ist. Es sollten jedoch 3 Stuhlproben je Kontaktperson untersucht werden.

## 🔍 Welche Regelungen gelten für Arbeiten mit Lebensmitteln?

Nach § 42 des Infektionsschutzgesetzes dürfen Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter (in § 42 Abs. 2 IfSG genannter) Lebensmittel ([§ 42 IfSG - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](#)), wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

**Ausscheider** können nur mit **Zustimmung des Gesundheitsamtes** und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen wieder zugelassen werden.

### 🔍 **Wie kann ich mich gegen eine Ansteckung schützen?**

Eine Impfung ist nicht verfügbar. Wichtig ist die strikte Einhaltung von Hygienevorschriften bei Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Verkauf von Lebensmitteln.

### 🔍 **Kann man mehrmals erkranken?**

Die durchgemachte Erkrankung hinterlässt keine schützende Immunität.

### 🔍 **Was ist sonst noch wichtig?**

**Rohe Lebensmittel** sollten stets bei Kühlschranktemperatur gelagert werden. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) sollte beachtet werden, dass die Speisen gut durchgegart sind (Kerntemperatur mindestens 70°C für 10 min.).

Insbesondere **Kinder, ältere Menschen, Schwangere und immunsupprimierte Personen** sollten tierische Produkte grundsätzlich nur durchgegart oder pasteurisiert zu sich nehmen. Auf den Genuss von tierischen Produkten, die nicht erhitzt werden können, z.B. Rohwurst, Rohmilchkäse, sollten diese Personen (auch wegen der Möglichkeit anderer bakterieller Verunreinigungen) verzichten.

Kleinkinder sollten beim Besuch von „**Streichelzoos**“ oder **Bauernhöfen** nur unter Aufsicht Erwachsener Kontakt zu Tieren haben, um zu verhindern, dass die Kinder dabei Finger in den Mund nehmen oder gleichzeitig essen (gründliches Händewaschen!).