

Wichtige Informationen

für die Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie

zu EHEC und den aktuellen Entwicklungen

(Stand: 10. Juni 2011, 12.00 Uhr)

Mit großer Sorge verfolgt der DEHOGA Bundesverband die Ausbreitung des EHEC-Erregers in Deutschland und Europa sowie die Auswirkungen auf die Gastronomie.

Mit nachstehenden Informationen wollen wir Sie über die aktuellen Erkenntnisse und Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) und des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) ausstatten. Die von den beiden federführenden Instituten herausgegebenen Hinweise gelten einmal mehr für die Betriebe unserer Branche.

Wir raten dringend, Ihre Mitarbeiter in der Küche für die besondere Bedeutung einer einwandfreien Personal- und Produkthygiene zu sensibilisieren und darauf hinzuwirken, die von RKI und BfR dargestellten Hygiene-Maßnahmen zum Schutz vor einer EHEC-Infektion zu beachten. Auch sollten die Servicemitarbeiter auf mögliche Fragen der Gäste vorbereitet werden.

Wichtiger denn je ist es darüber hinaus, die Herkunft der Lebensmittel nachweisen zu können. Lassen Sie sich daher von Ihren Lieferanten deren Bezugsquellen nennen und dokumentieren.

Nachstehend finden Sie die Zusammenfassung der wichtigsten aktuell verfügbaren Informationen zu EHEC. Die Ausführungen basieren auf den Angaben der Organisationen

- Robert-Koch-Institut (RKI)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Wir werden Sie über die aktuellen Entwicklungen selbstverständlich weiterhin auf dem Laufenden halten.



Ernst Fischer
Präsident



Ingrid Hartges
Hauptgeschäftsführerin

1. Wie ist die aktuelle Situation?

Die Meldedaten zu HUS und EHEC lassen laut Robert-Koch-Institut (RKI) derzeit einen abnehmenden Trend der Fallzahlen erkennen. Ob dieser Rückgang auf eine Veränderung im Verzehrverhalten der Bevölkerung oder auf ein Versiegen der Infektionsquelle zurückzuführen sei, kann derzeit nicht mit Sicherheit beantwortet werden. Die vorliegenden Meldedaten des Instituts weisen mit Stand 9. Juni 2011 722 Menschen aus, die am lebensgefährlichen Hämolytisch-Urämischen Syndrom (HUS), das von EHEC ausgelöst wird, erkrankt sind. Darüber hinaus gibt es mehr als 2.500 Infektionen und Verdachtsfälle.

Wie auf einer Pressekonferenz der zuständigen Institute BfR, BVL und RKI am heutigen Freitag bekanntgegeben wurde, kommen die Institute jedoch zu dem gemeinsamen Schluss, dass die bestehende allgemeine Empfehlung, in Norddeutschland auf den Verzehr von Gurken, Tomaten und Blattsalate zu verzichten, nicht mehr aufrecht erhalten werden muss.

Bei den weiterhin verdächtigen Sprossen von einem Hof im niedersächsischen Bienenbüttel konnten bisher keine EHEC-Erreger nachgewiesen werden. Der Hof war vor allem aufgrund von Lieferwegen in den Fokus der Behörden geraten, da er Sprossengemüse über Zwischenhändler an verschiedene Einrichtungen geliefert hatte, in denen später EHEC-Erkrankungen auftraten. Trotz der negativen Tests ist die Indizienlage nach Ansicht des Bundesverbraucherschutzministeriums, des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) so deutlich, dass sie den Verbrauchern empfehlen, auf den Verzehr von Sprossen zu verzichten.

Alle Organisationen und Unternehmen, insbesondere die Lebensmittelproduzenten, -importeure und Lebensmittelhändler, die sachdienliche Hinweise zur Aufklärung der Infektionswege liefern können, werden aufgerufen, diese den Bundes- und Länderbehörden mitzuteilen. Hierunter fallen insbesondere Informationen über Anbaugelände, Verarbeitungsabläufe und Transportwege, so das Ergebnis einer Telefonkonferenz zu der aktuellen Entwicklung von EHEC unter der Leitung des Bundesverbraucherministeriums, an der neben dem DEHOGA Bundesverband Vertreter der Bauern, der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie, des Fruchthandels, des Lebensmitteleinzelhandels, der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft und des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde als betroffene Branchen sowie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) teilgenommen haben.

2. Wie kann man sich vor einer Infektion mit EHEC schützen?

Wie auf der heutigen Pressekonferenz der zuständigen Institute BfR, BVL und RKI bekanntgegeben wurde, muss die bestehende allgemeine Empfehlung, in Norddeutschland auf den Verzehr von Gurken, Tomaten und Blattsalate zu verzichten, nicht mehr aufrecht erhalten werden. Neben den bisherigen Hygieneempfehlungen wurde jedoch geraten, vorsorglich bis auf weiteres auf den Verzehr roher Sprossen zu verzichten. Haushalten und Gastronomiebetrieben wird zudem empfohlen, noch vorrätige Sprossen sowie möglicherweise damit in Berührung gekommene Lebensmittel zu vernichten.

Darüber hinaus gelten folgende Empfehlungen:

- ➔ Der beste Schutz gegen eine Übertragung des Erregers ist zudem **gründliches Händewaschen** mit Wasser und Seife und sorgfältiges Abtrocknen vor der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen, nach dem Toilettengang und nach dem Kontakt mit Tieren. Insbesondere Personen mit Durchfall sollten strengstens darauf achten, eine strikte Hände-Hygiene einzuhalten.
- ➔ Wie die meisten Erreger von Lebensmittelinfektionen lassen sich auch die EHEC-Erreger durch **Erhitzen** abtöten, also durch Kochen, Braten oder Pasteurisieren. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 Grad im Kern des Lebensmittels erreicht wird. Tiefgefrieren garantiert hingegen nicht, dass ein Lebensmittel vollständig frei von EHEC wird.
- ➔ Es wird empfohlen, roh verzehrtes Gemüse und Obst gründlich zu waschen oder zu schälen.
- ➔ Fleisch und Hackfleisch von Wiederkäuern muss vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden (mindestens 70 Grad für mehrere Minuten).
- ➔ Rohes Fleisch muss getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert und zubereitet werden. So sollten unbedingt verschiedene Bretter, Teller, Messer und Zangen benutzt werden.
- ➔ Es wird geraten, auf Rohmilch zu verzichten oder zumindest vor dem Verzehr abzukochen. Pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch ist als sicher anzusehen.
- ➔ Flächen und Gegenstände sind nach Kontakt mit Lebensmitteln gründlich zu reinigen und abzutrocknen.
- ➔ Wisch- und Handtücher sollten nach der Zubereitung von Obst oder Gemüse und rohem Fleisch möglichst ausgewechselt und bei mindestens 60 Grad gewaschen werden.

Die zusammengestellten Informationen zu EHEC basieren auf den Angaben des Robert-Koch-Instituts (RKI), des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA).

Über EHEC

EHEC (Enterohämorrhagische Escherichia coli) sind eine besondere Art von Darmbakterien. Sie produzieren Zellgifte (Shigatoxine bzw. Verotoxine) und können dadurch beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen. Gefährdet sind in der Regel vor allem Säuglinge, Kleinkinder, ältere und abwehrgeschwächte Menschen.

EHEC kommen natürlicherweise im Verdauungstrakt von Wiederkäuern vor, zum Beispiel bei Rindern, Schafen und Ziegen, ohne dass diese selbst erkranken. Die Tiere scheiden die Bakterien mit dem Kot aus. Da EHEC relativ unempfindlich sind, können sie in der Umwelt, im Boden und im Wasser wochenlang überleben. Infolge der fehlenden Wärmebehandlung werden EHEC auch mit streichfähigen Rohwürsten, Rohmilchkäse oder unpasteurisiertem Apfelsaft in Verbindung gebracht.

EHEC können auf vielfältige Weise übertragen werden:

- ➔ Über Lebensmittel: Von landwirtschaftlichen Nutztieren gelangen die Erreger häufig bereits beim Melken oder Schlachten in die Milch bzw. auf das Fleisch. Über verunreinigtes Wasser und durch Düngen mit Gülle oder Mist können auch pflanzliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse mit EHEC belastet sein. Darüber hinaus kann der Keim aber auch durch unzureichende Küchenhygiene in andere verzehrfertige Lebensmittel gelangen.
- ➔ Von Mensch zu Mensch: Mit EHEC infizierte Menschen scheiden den Keim aus und können Infektionen so auf andere übertragen.
- ➔ Durch direkten Tierkontakt: zum Beispiel auf Bauernhöfen oder in Streichelzoos.
- ➔ Durch verschmutztes Wasser: zum Beispiel beim Baden in durch Tierkot verschmutzten Gewässern.

Für kleine Kinder spielen außerdem durch Fäkalien verschmutzte Planschbecken oder Sandkästen eine Rolle als Infektionsquelle.

Viele Krankheitserreger, so auch EHEC, können auch noch nach Abklingen der klinischen Symptome von zuvor Erkrankten für einige Tage bis circa vier Wochen im Stuhl ausgeschieden werden. Daher gilt, die Hygieneregeln auch nach durchgestandener Erkrankung sorgfältig zu beachten.

Weiterführende Informationen zu EHEC

Für alle medizinischen Fragestellungen, insbesondere zu den Krankheitssymptomen und dem Krankheitsverlauf, sowie für weiterführende Informationen zum Hintergrund verweist der DEHOGA Bundesverband ausdrücklich auf die zuständigen Institute und staatlichen Stellen:

Robert-Koch-Institut (RKI), siehe www.rki.de

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), siehe www.bfr.bund.de

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), siehe www.bzga.de

Die zusammengestellten Informationen zu EHEC basieren auf den Angaben des Robert-Koch-Instituts (RKI), des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA).
--