



EHEC-Ausbruch: Fokus erstmals auf Erwachsenen

Robert-Koch-Institut: Infektionsquelle möglicherweise noch aktiv

Hamburg/Berlin, 26. Mai 2011 - Seit der zweiten Maiwoche breitet sich in Deutschland eine schwere Durchfallerkrankung aus. Die Erreger sind so genannte enterohämorrhagische E. coli Bakterien (EHEC). Sie leben im Verdauungstrakt von Rindern, Schafen und Ziegen. Gelangen sie in den Menschen, schädigen sie die Blutgefäße, die roten Blutkörperchen und die Nieren - und verursachen schlimmstenfalls Hirnblutungen.

Das Robert-Koch-Institut (RKI) meldet am 24. Mai, 11⁰⁰ Uhr, ein RKI-Team sei derzeit vor Ort in Hamburg, wo die bislang die meisten Krankheitsfälle gemeldet wurden. Gemeinsam mit den Hamburger Gesundheitsbehörden untersuche das Team das aktuelle Geschehen. Es treten weiterhin neue Fälle auf, entsprechend könne nicht ausgeschlossen werden, dass die Infektionsquelle noch aktiv ist.

Bislang gab es in Deutschland mehrere EHEC-Ausbrüche. Statistisch erkrankten jedes Jahr rund 900 Menschen. Als besonders gefährdet galten Säuglinge, Kleinkinder und ältere und abwehrgeschwächte Menschen. Doch beim jetzigen Ausbruch ist es anders, es erkranken überwiegend Erwachsene, vor allem Frauen. Informationen über verschiedene Krankheitsverläufe hat das Robert-Koch-Institut online zusammengestellt.

Der Hygieniker Helge Karch erforscht das Krankheitsbild seit 30 Jahren. Auch er sagt im Gespräch mit dem Handelsblatt, dass er sich über den jetzigen Verlauf wundere: "Ich vermute, dass wir es mit einem neuen Typ EHEC-Bakterien zu tun haben. [...] Die aktuellen Krankheitsverläufe sind so aggressiv, mit zerstörten Darmschleimhäuten und Blutgerinnseln in Nieren- und Hirngefäßen, dass der Erreger wohl einen besonderen Giftcocktail mitbringt".

Es gibt bisher keine Hinweise darauf, dass rohes Fleisch oder Rohmilch Ursachen des aktuellen Ausbruchs sind. Jedoch galten sie bislang als Überträger: Die Bakterien gelangten beim Schlachten auf das Fleisch. Sie breiteten sich aus, als Lebensmittelhändler oder Privathaushalte das Fleisch unhygienisch weiterverarbeiteten.

Lebensmittelhändler und Maschinenhersteller suchen nach Möglichkeiten, den Umgang mit Lebensmitteln noch hygienischer zu gestalten. Martin Arndt ist technischer Geschäftsführer beim baden-württembergischen Unternehmen Bizerba. Das Unternehmen baut Schneidemaschinen und hat gerade eine neue Technik entwickelt, die Oberflächen zu veredeln. "Das neue Material hat eine sehr geringe Oberflächenhaftung. Dadurch verschmieren die Messer deutlich weniger, und das das Schneidgut wird weniger kontaminiert und bleibt länger haltbar."

Für die akute Phase hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Merkblatt mit Verbrauchertipps veröffentlicht. Darin heißt es, der Verbraucher solle rohes Fleisch strikt von anderen Lebensmitteln trennen, um eine Kreuzkontamination zu verhindern. Auch beim Grillen sollte man verschiedene Bretter, Teller und Zangen benutzen, und außerdem das Fleisch ausreichend erhitzen - im Inneren des Fleisches sollte für zehn Minuten eine Temperatur von mindestens 70° Grad herrschen.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Herr KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Herr KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.

Anlage: Bild

