

Was Sie über EHEC wissen sollten

Enterohämorrhagische *Escherichia coli* (kurz: EHEC) sind bestimmte krankheitsauslösende Stämme des Darmbakteriums *Escherichia coli* (kurz: *E. coli*). Diese Bakterien leben im Darm von (Wild-)Wiederkäuern, wie z. B. Rindern, Rehen, und können bestimmte Giftstoffe, die sogenannten Shigatoxine (Synonyme: Shiga-like-Toxine, Verotoxine) produzieren. Die Tiere erkranken in der Regel nicht daran. Unter ungünstigen Umständen können sie aber auch in den menschlichen Organismus gelangen und hier Durchfallerkrankungen auslösen. „Enterohämorrhagisch“ deutet an, dass EHEC beim Menschen blutige Durchfallerkrankungen auslösen kann.



Der Erreger

EHEC-Erreger sind gramnegative Stäbchenbakterien. Die Bakterien sind empfindlich gegen Hitze, überleben jedoch gut in gefrorenen Lebensmitteln und im sauren Milieu. Die Inkubationszeit beträgt ca. 2 bis 10 Tage, durchschnittlich 3 bis 4 Tage. Bereits eine sehr geringe Anzahl von 10 bis 100 Bakterien können für eine Infektion ausreichen. Betroffene Menschen sind ansteckend, solange sie die EHEC-Bakterien mit dem Stuhlgang ausscheiden.

Die Übertragungswege

EHEC-Infektionen können auf unterschiedlichen Wegen übertragen werden, größtenteils durch die direkte oder indirekte orale Aufnahme von Fäkalspuren, wie z. B. bei Kontakt zu (Wild-)Wiederkäuern oder beim Verzehr kontaminierter Lebensmittel, insbesondere von rohem Fleisch oder Rohmilch. Eine Infektion ist auch über fäkalienverseuchtes Trink- oder Badewasser, eine Übertragung von Mensch zu Mensch oder eine Übertragung durch Tier-Mensch-Kontakte möglich.

Präventive Maßnahmen sind u. a.

- Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, Wurstaufschnitt, Mettwurst, Feinkostsalate, Milch und Milcherzeugnisse, sollten stets bei Kühlschranktemperatur gelagert werden.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, sollte beachtet werden, dass die Speisen gut durchgegart sind. Die Kerntemperatur sollte mindestens 70 °C für 10 min. betragen.
- Fleisch und andere rohe Lebensmittel sollten zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen, falls möglich, nicht zeitgleich mit anderen, unmittelbar zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln zubereitet werden. Keinesfalls sollen diese Lebensmittel unter Verwendung derselben Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen bearbeitet werden. Bei Weiterverwendung sind diese gründlich zu reinigen.
- Milch sollte nicht in rohem Zustand, sondern nur nach Wärmebehandlung konsumiert werden. Die Abgabe von Rohmilch, Rohrahm oder nicht ausreichend erhitzter Milch an Verbraucher ist in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung rechtlich untersagt.
- Rohes Gemüse, Salate und Kräuter sollten vor dem Verzehr gründlich geputzt und gewaschen werden.
- Einhaltung der Händehygiene.

Melde-/Benachrichtigungspflicht gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Infizierte Personen, die in gemeinschaftlichen Einrichtungen, wie z. B. Kindereinrichtungen arbeiten, dürfen dort nicht arbeiten, solange sie EHEC ausscheiden. Gleiches gilt für Berufstätige, die mit Lebensmitteln arbeiten. Infektionen mit EHEC sind in Deutschland schon bei Verdacht beim Gesundheitsamt meldepflichtig. **Hinweis:** Leiter*innen von Gemeinschaftseinrichtungen haben keine Meldepflicht, sondern eine Benachrichtigungspflicht.

Weitere Informationen:

- Checkliste für Hygieneaufgaben „Hygienemaßnahmen bei enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (EHEC)“ auf www.orochemie.de unter *Service/Checklisten für Hygieneaufgaben*.
- Krankheitserreger von A - Z mit wirksamen Desinfektionsmitteln auf www.hygienewissen.de unter *Informationen/Krankheitserreger von A - Z mit wirksamen Desinfektionsmitteln*.



oro® Vliestücher standard und oro® Vliestücher kompakt – Zum Selbsttränken

- Hochwertige, reißfeste, fusselfreie, trockene Vliestücher – extra groß.
- Spenderbox ausgestattet mit sehr stabilem und gut verschließbarem Deckel zum Schutz der Tücher vor Kontamination und Verdunstung.
- Tränkbar mit Gebrauchslösungen der orochemie-Konzentrate B 10, B 15 und B 20 Wischdesinfektion sowie den gebrauchsfertigen Präparaten B 33, B 40 oder B 45 Schnelldesinfektion.
- Fein strukturierte Tücher – sehr gute Abgabe der Desinfektionslösung zur vollständigen Benetzung der Fläche, kein Zerkratzen der Oberflächen.
- Leicht faltbar aufgrund von Tuchgröße und Material, so dass auch kleine und verwinkelte Oberflächen erreichbar sind.
- Nachgewiesene Desinfektionswirkung und Stabilität der Wirkstofflösungen.
- Voll aktiv vom ersten bis zum letzten Tag – verwendbar bis zu 28 Tage/ 3 Monate (B 33; B 40; B 45).
- Hohe Wirtschaftlichkeit – große Zeitersparnis bei der Vorbereitung durch einmalige Herstellung der getränkten Desinfektionstücher und sparsamer Desinfektionsmittelverbrauch. Ausreichend für 60 bzw. 180 Desinfektionsvorgänge.



**Neue Verkaufseinheit:
6 Eimer leer + Deckel**

Siehe www.orochemie.de



orochemie-Messeteilnahme Frühjahr 2022

- RETTmobil, 11. – 13.05.2022, Fulda, Stand 1006, Halle D
- Pflege Plus, 17. – 19.05.2022, Stuttgart



Neue Checklisten für Hygieneaufgaben

Möchten Sie wissen, welche Hygienemaßnahmen bei bestimmten Krankheitserregern zu ergreifen sind? Nutzen Sie unsere Checklisten für Hygieneaufgaben auf www.orochemie.de unter *Service/Checklisten für Hygieneaufgaben*. Übrigens: Es gibt neue Checklisten zu folgenden Themen: Adenoviren, enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC), Kopfläuse und Rotaviren.



Lösung des Kreuzworträtsels aus Newsletter Ausgabe I/2022

Hier die Antworten:

1) Mikrobiologie 2) Krankenhaus 3) Sauberkeit 4) Auftraggeber 5) Desinfektion

Das Lösungswort lautet: Lauge

Hygieneplan

Nutzen Sie diese Fachinformation zur Ergänzung Ihres Hygieneplans (u. a. Kap. Sondermaßnahmen beim Auftreten bestimmter Infektionskrankheiten) oder als Thema für Schulungen und Teambesprechungen.

Sie haben Fragen? Kontakt unter:

Telefon: 07154 1308-46 oder -62
Fax: 07154 1308-40 oder -42
E-Mail: info@orochemie.com

orochemie-Neuigkeiten – jetzt auch unter

