

# Informationen zu EHEC

Nachfolgend informieren wir Sie zu dem Infektionsrisiko und der Symptomatik bei einer möglichen Erkrankung. Treten bei Ihnen oder Ihrem Kind ähnliche Beschwerden auf, melden Sie sich bei Ihrem behandelnden Arzt.

Für Rückfragen steht Ihnen auch das Gesundheitsamt in Apolda unter der Telefonnummer: 03644 / 540580 zur Verfügung.

## ***Erreger***

Enterohämorrhagische Escherichia (E.) coli sind hoch ansteckende Bakterien (gramnegative Stäbchen), welche bestimmte Zellgifte (Shigatoxine/Verotoxine) bilden können. Vor allem Rinder, Schafe und Ziegen werden als wichtiges Reservoir und Hauptinfektionsquelle für EHEC beim Menschen angesehen.

## ***Inkubationszeit und Infektionsweg***

Die Inkubationszeit beträgt gewöhnlich 3-4 Tage (bis zu 2 – 10 Tage).

Die Übertragung geschieht fäkal-oral durch Aufnahme von kontaminiertem Wasser bzw. rohen Lebensmittel (Rohmilch, Hackfleisch, Mettwurst, Salat, Gemüse) sowie bei direktem Kontakt mit Wiederkäuern. Auch eine Mensch-zu-Mensch-Übertragung ist im Gegensatz zu anderen bakteriellen Gastroenteritis-Erregern ein bedeutender Übertragungsweg.

## ***Krankheitsbild***

Meistens tritt wässriger Durchfall mit Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen auf. Bei 10–20% entwickelt sich eine hämorrhagische Kolitis mit krampfartigen Bauchschmerzen, blutigem Stuhl und teilweise Fieber.

Gefürchtet ist das vor allem bei Kindern vorkommende HUS (bei 5-10% der EHEC-Infektionen), welches durch eine hämolytische Anämie (Blutarmut), Thrombozytopenie (Gerinnungsstörungen) und Nierenversagen charakterisiert ist.

## ***Dauer der Ansteckungsfähigkeit***

Eine Ansteckungsfähigkeit besteht, solange EHEC-Bakterien im Stuhl nachgewiesen werden (sehr unterschiedlich – einige Tage bis mehrere Wochen).

## ***Maßnahmen für Patienten und Kontaktpersonen***

Die Erreger werden mit dem Stuhl und ggf. auch mit dem Urin ausgeschieden und können bereits in geringer Anzahl zu einer Erkrankung führen → strenge Einhaltung von Hygienemaßnahmen insbesondere in der Küche und im Sanitärbereich

- Hände und Küchenzubehör vor der Zubereitung von Speisen gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abgetrocknet werden.
- mit Stuhl oder Erbrochenem kontaminierte Gegenstände, Kleidungsstücke oder Flächen umgehend waschen oder reinigen (dabei Schutzhandschuhe tragen)
- Wäsche bei über 60 °C mit einem Vollwaschmittel waschen

## ***Hinweise für Gemeinschaftseinrichtungen und Lebensmittelberufe***

Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und enge Kontaktpersonen dürfen bis zum Nachweis von 3 negativen Stuhlproben Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen oder in Lebensmittelberufen tätig sein. Ein schriftliches ärztliches Attest ist erforderlich.

Es besteht eine **namentliche Meldepflicht** für einen Erregernachweis, sowie bei Verdacht auf bzw. der Erkrankung an EHEC.