

EHEC-Infektion

Hintergrundinformation zum derzeitigen Stand des Wissens

Mit dieser Hintergrundinformation stellen wir Ihnen die wichtigsten Fakten zum aktuellen Stand des Wissens aus Perspektive der Ökologischen Lebensmittelwirtschaft zusammen.

Um was für einen Erreger handelt es sich?

- Die enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) sind krankmachende Stämme des Darmbakteriums Escherichia coli, die beim Menschen blutige Durchfallerkrankungen auslösen können.
- HUS wird der schwere Verlauf der Krankheit genannt, bei dem Nieren und Nervensystem geschädigt werden können.
- Träger der Keime sind Rinder und andere Wiederkäuer (auch Wildtiere), bei denen EHEC im Darm und damit im Kot vorkommen können.
- Die Übertragung auf den Menschen erfolgt fäkal-oral. Die Erregeraufnahme erfolgt über
 - den Kontakt mit Tierkot (auch Streichelzoos gelten als mögliche Quelle),
 - über kontaminierte Lebensmittel (ungekochtes Fleisch oder Gemüse, Früchte und Rohmilchprodukte),
 - verunreinigtes Wasser,
 - durch direkten Kontakt von Mensch zu Mensch (Schmierinfektion).
- Der Erreger ist gegen mehrere Antibiotika resistent, was aber keine Auswirkungen auf die Therapie hat, da EHEC-Infektionen nicht mit Antibiotika behandelt werden sollten.
- Im aktuellen Geschehen traten erste Erkrankungsfälle Anfang Mai 2011 auf, die Fallzahl der täglich Erkrankten stieg danach kontinuierlich an.
- Inzwischen gibt es deutschlandweit mehr als 1300 EHEC-Infektionen und Verdachtsfälle.
- 14 Menschen starben bislang (Stand: 30.05.2011) an den Folgen der Erkrankung

Gibt es eine Eingrenzung der Infektionsquelle?

- Die Behörden gehen davon aus, dass die Infektionen mit hoher Wahrscheinlichkeit von Lebensmitteln ausgehen.
- Zwei vom Robert Koch-Institut gemeinsam mit den Hamburger Gesundheitsbehörden durchgeführte Studien zeigen, dass vom aktuellen EHEC-Ausbruch betroffene Patienten signifikant häufiger rohe Tomaten, Salatgurken und Blattsalate verzehrt hatten als gesunde Studienteilnehmer.
- Am 25. Mai 2011 hat das Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt auf vier getesteten Schlangen-Gurken EHEC-Erreger nachgewiesen.
 - Drei der Gurken stammten sicher aus Spanien.
 - Zwei Gurken spanischer Herkunft stammten aus biologischem Anbau.

- Die deutsche Bio-Kontrollstelle und die Behörden haben sofort den Handelsweg der Gurke zurückverfolgt und eine Vermischung mit anderer Ware überprüft.
 - Der deutsche Importeur der Bio-Gurken hat die Gurken bei seinen Kunden zurückgerufen. Die Behörden in Spanien überprüfen und beproben die Betriebe, aus denen die betroffenen Chargen stammen.
 - Entgegen ersten Meldungen vom 29.5.2011 konnten bei den drei in Mecklenburg-Vorpommern gezogenen Proben von Gurken unterschiedlicher Herkunft kein aktiver EHEC-Erreger nachgewiesen werden.
- Erst seit dem 31.5.2011 steht ein spezifischer Test zur Verfügung mit dem der aktuelle EHEC-Erregerstamm eindeutig und einfach erkannt werden kann.
 - *Mit Hilfe dieses Tests wurde inzwischen herausgefunden, dass die auf den Bio-Gurken gefundenen E.coli-Erreger nicht dem Erregerstamm O104 angehören, der die aktuelle Krankheitswelle ausgelöst hat.*
 - Die Quelle der Infektion ist nach wie vor unklar.
 - Weiter ist unklar, ob über Gurken hinaus weitere Produkte belastet sind.
 - In Frage kommen sowohl eine Infektion beim Anbau, z.B. über die Bewässerung oder durch Gülle-Abdrift von Nachbarn, als auch beim Waschen, beim Transport oder beim Umpacken.

Wie sicher sind Bio-Produkte?

- Bioprodukte sind generell nicht mehr oder weniger gefährdet als konventionelle. Eine Gruppe von führenden Mikrobiologen und Ökologielandbau-Forschenden beschäftigt sich seit drei Jahren wissenschaftlich mit dem Thema EHEC und untersucht alle möglichen Einfallstore (Projekt Pathorganic im Rahmen der transnationalen Forschungszusammenarbeit in Europa, ERAnet). Sie konnten keine spezifischen Bio-Risiken feststellen.
- In der Presse wurde eine Kopfdüngung von Gemüse mit Gülle als Grund für ein besonderes Risiko genannt. Diese Form der Düngung ist im Gemüsebau absolut unüblich und wird auch im Öko-Landbau nicht praktiziert.
- Die EHEC-Fälle in der Vergangenheit waren nicht auf die Besonderheiten der biologischen Bewirtschaftung zurück zu führen.

Welche Empfehlungen sprechen wir aus?

- Landwirten und Gärtnern empfehlen wir, ihre Kunden über die Art und Weise der Düngung und die damit verbundene EHEC-Prophylaxe zu informieren.
- Erzeugern und/oder Großhändlern empfehlen wir, Proben von Salaten, Tomaten und Gurken auf eine EHEC-Kontamination analysieren zu lassen.
- Für Verbraucher gelten die Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (<http://www.rki.de>) und des Bundesinstituts für Risikoforschung (<http://www.bfr.bund.de/de/start.html>).

Dr. Alexander Gerber
Stand: 01.06.2011

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Marienstr. 19-20, 10117 Berlin
Tel. 030.28482300 Fax 030.28482309 info@boelw.de www.boelw.de