



DEHOGA
BUNDESVERBAND

Informationen für die Branche

aktuell

DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (DEHOGA BUNDESVERBAND)

Wichtige Informationen
für die Unternehmer in Hotellerie und Gastronomie
zu EHEC und den aktuellen Entwicklungen

(Stand: 3. 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?

Der Erreger EHEC breitet sich weiter aus. Laut Robert-Koch-Institut (RKI) sind mit Stand 3. Juni 2011 rund 500 Menschen am lebensgefährlichen Hämolytisch-Urämischen Syndrom (HUS), das von EHEC ausgelöst wird, erkrankt. Darüber hinaus gibt es mehr als 2.000 Infektionen und Verdachtsfälle. Auch in anderen europäischen Ländern sind erste EHEC-Infektionen bekannt geworden. Die Ursache und Zusammenhänge der EHEC-Infektionen sind nach wie vor nicht geklärt.

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 Anbaugebiete, 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?

Es scheint sicher, dass außer den vier in Hamburg entdeckten Gurken weitere Lebensmittel als Quelle einer EHEC-Infektion in Frage kommen. Die zuständigen Institute RKI und BfR hatten am Mittwoch empfohlen, **Gurken, Tomaten und Blattsalate insbesondere in Norddeutschland nicht roh zu verzehren**. Wer zu hundert Prozent sicher gehen wolle, sollte auch weiterhin auf den Verzehr der genannten Produktgruppen verzichten, so die Experten. Diese Empfehlungen gelten auch weiterhin.

- ➡ 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 Händehygiene 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).
--