

Presseinformation

EHEC-Erkrankungen

Informationen für Lebensmittel-verarbeitende Betriebe, Gastronomie und Verbraucher

BÖNNIGHEIM (za/ri) Erkrankungen mit dem EHEC-Erreger bestimmen in diesen Tagen die Medien und rücken dabei wieder einmal die hygienischen Bedingungen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln in den Fokus. Dies betrifft insbesondere Gemeinschaftsverpflegungen mit hygienisch sehr hohen Anforderungen (z.B. Gastronomiebranche, Kitas, etc.), doch auch Verbraucher, die sich auf Wochenmärkten mit Gemüse versorgen, sind beunruhigt.

Die Wissenschaftler des Instituts für Hygiene und Biotechnologie (IHB) an den Hohenstein Instituten in Bönnigheim beraten seit mehr als 15 Jahren Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Betreiber von Betriebsrestaurants, Landwirte mit Direktvermarktung sowie Wochenmarktbesucher und führen in diesen Bereichen Hygieneuntersuchungen durch.

Prof. Dr. Dirk Höfer, Leiter des Instituts für Hygiene und Biotechnologie an den Hohenstein Instituten in Bönnigheim, beantwortet Fragen zu den aktuellen EHEC-Fällen

Was sollte bei der Lebensmittelverarbeitung beachtet werden, um Infektionen mit EHEC-Erregern zu vermeiden?

Höfer: Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) sind bestimmte pathogene Stämme des Darmbakteriums *Escherichia coli* (*E. coli*), die ein für den Menschen gefährliches Toxin produzieren. Aus Sicht der Hygiene unterscheidet er sich aber nicht von anderen, "normalen" E.coli - Stämmen. Es stammt ursprünglich aus Därmen von Rindern und ist nun wohl durch Düngen auf norddeutsches Gemüse (Tomaten, Gurken) übergetreten oder durch Importgemüse.

Hohenstein Laboratories
GmbH & Co. KG

Hohenstein Textile Testing Institute
GmbH & Co. KG

Hohenstein Institut für Textilinnovation e.V.

Hohenstein Academy e.V.

Unternehmenskommunikation & Forschungsmarketing
Schloss Hohenstein
Ihr Ansprechpartner für diesen Text: Rose-Marie Riedl
74357 Bönnigheim
GERMANY
Fon +49 (0)7143 271-723
Fax +49 (0)7143 271-721
E-Mail: presse@hohenstein.de
Internet: www.hohenstein.de

Sie können den Pressedienst honorarfrei auswerten • bitte senden Sie uns ein Belegexemplar.

Besondere Vorsicht ist daher aktuell bei der Zubereitung von Rohkost und Salaten gegeben. Sie sollten nur angeboten oder verzehrt werden, wenn garantiert werden kann, dass diese ausreichend und sicher in der eigenen Küche gewaschen worden sind (z. B. Tomaten, Gurke, Erdbeeren). Vorgeschnittene, gewaschene und verpackte Salate sollten gemieden werden, da die Herkunft der Ware und die Qualität des Waschprozesses unbekannt ist.

Generell sollte bei der Zubereitung von Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) beachtet werden, dass Speisen gut durchgegart sind (Kerntemperatur mindestens 70 °C für 10 min).

Zudem sollte Fleisch zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen möglichst nicht zeitgleich mit anderen Lebensmitteln, auf keinen Fall jedoch unter Verwendung derselben Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen zubereitet werden.

Die Hände müssen zwischen der Zubereitung verschiedener Lebensmittel gewaschen oder desinfiziert werden. Kinder und ältere Menschen sollten Lebensmittel tierischer Herkunft grundsätzlich nur gut gegart zu sich nehmen.

Nach der Verarbeitung muss im Rahmen des gewerblichen Bereichs die übliche Flächendesinfektion der Arbeitsflächen konsequent durchgeführt werden (insbesondere bei der Gemüse und Fleischvorbereitung). Für Fleisch und Gemüse sind ohnehin getrennte Schneidebretter zu empfehlen, auch für Verbraucher.

Welche Hygienemaßnahmen sollte man ergreifen, wenn jemand an EHEC- erkrankte?

Höfer: Während der Erkrankungswelle ist eine regelmäßige Desinfektion von Handkontaktflächen (z. B. Gegenständen, Flächen, Sanitäranlagen) durchzuführen, die mit infektiösen Ausscheidungen eines Kranken in Berührung gekommen sind oder sein könnten. Eine Übertragung von Mensch zu Mensch erfolgt nur auf dem Wege der fäkal-oralen Schmierinfektion, also wieder auf der Basis eines Hygiene-Fehlers. Diese muss durch entsprechende Händehygiene verhindert werden. Das bedeutet: Die üblichen und anerkannten Maßnahmen der Hygiene wie Reinigung und Desinfektion der Hände und Arbeitsflächen sind völlig ausreichend. Die Geschirraufbereitung erfolgt üblicherweise bei Temperaturen von 70 °C oder höher.

Welche Auswirkungen hat EHEC auf die neue „Hygiene-Ampel“?

Höfer: Die Bundesländer haben sich unlängst auf die Einführung einer "Hygiene-Ampel" geeinigt, welche Verbraucher von außen sichtbar über die Hygiene und Sauberkeit von

Restaurants und Gaststätten informieren soll. Angesichts der von Verbraucherministerin Ilse Aigner angeregten Hygiene-Ampel, ist es ratsam seinen Betrieb bereits heute vor der Begehung eines amtlichen Lebensmittelkontrolleurs in Form einer Eigenkontrolle auf ausreichende Hygiene überprüfen zu lassen, unabhängig von den derzeitigen EHEC-Vorkommnissen. Zahlreiche unserer Kunden aus der Gastronomie lassen dies seit Jahren bereits regelmäßig und mit Erfolg durch uns durchführen.

Bönnigheim, 26. Mai 2011

Die vorliegende Presseinformation sowie das dazugehörige Bildmaterial können Sie auch jederzeit im Internet unter <http://www.hohenstein.de/SITES/presse.asp> herunterladen.

.



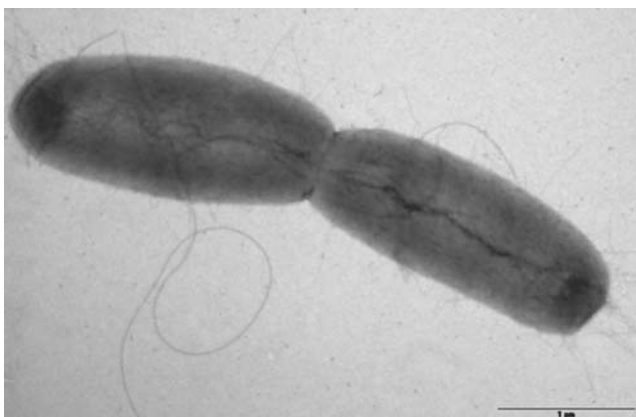
Prof. Dr. Dirk Höfer
Leiter des Instituts für Hygiene und
Biotechnologie an den Hohenstein
Instituten in Bönningheim

Bild: Hohenstein Institute



Die Spezialisten des Instituts für
Hygiene und Biotechnologie (IHB) an
den Hohenstein Instituten beraten
zahlreiche Lebensmittel
verarbeitende Betriebe.

Bild: Hohenstein Institute



Mikroskopaufnahme von zwei E.coli-
Bakterien.

Bild: BfR