



Zentralverband des

Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

## Rundschreiben

Nr. 036/2011

Berlin, 25. Mai 2011

Az.: Pf/ ta 50-62

### Information zum Krankheitserreger EHEC

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie Sie sicher in der Presse verfolgt haben, breitet sich derzeit in Deutschland der Krankheitserreger EHEC aus. Um Unsicherheiten durch Unkenntnis vorzubeugen, möchten wir Sie aus diesem Anlass über den Erreger, das Bakterium Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), informieren.

Das Bakterium ist eine Sonderform des Kolibakteriums. Kolibakterien erfüllen in der Regel wichtige Aufgaben, in dem sie Nährstoffe spalten und für die Abwehr von Krankheitserregern sorgen. EHEC kann jedoch Giftstoffe produzieren, die im Darm freigesetzt werden und Krankheiten auslösen können.

Durch eine gute Betriebs-Hygiene, wie in der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk beschrieben, lässt sich das Risiko einer EHEC-Infektion deutlich minimieren. Daher haben die Handwerksbäcker, die beim Verkauf von Snacks mit Rohkost (Salat, Tomaten u. ä.) die Hygienevorschriften beachten und die Rohstoffe stets gut säubern, nichts zu befürchten.

Allerdings können EHEC-Bakterien auch im Darm von Rindern und andere Wiederkäuern vorkommen, ohne dass die Tiere erkranken. Sie können sich so auch über Lebensmittel tierischen Ursprungs auf den Menschen übertragen. Auch die Infektion eines Menschen kann über 1-3 Wochen unbemerkt verlaufen. Während dieser Zeit können bei unzureichender Hygiene andere Menschen angesteckt werden.

Bisher konnte man die Quelle des EHEC nicht lokalisieren. Mögliche Infektionsquellen können sein:

- Rohe oder unzureichend erhitzte Milch. Pasteurisierte Milch und entsprechende Milchprodukte sind grundsätzlich frei von Krankheitserregern.
- Rohes oder unzureichend gegartes Fleisch (z. B. schnittfeste oder streichfähige Rohwürste). Kontaminationsmöglichkeiten bestehen hier auf allen Stufen der Produktion und Verarbeitung.
- Pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Tee, Gewürze, die mit dem Dung von Tieren verunreinigt sind.

Bis die Infektionsquelle endgültig ausfindig gemacht ist, sollten die folgenden bei Bakterien üblichen Vorkehrungsmaßnahmen besondere Beachtung finden:

- Rohkost vor dem Verzehr gründlich waschen,
- Lebensmittel wie Fleisch und Rohmilch ausreichend erhitzen,
- gründlich Hände waschen,
- Reinhaltung des Arbeitsplatzes und der Gerätschaften und
- Trennung von reinen und unreinen, rohen und gekochten Lebensmitteln bei der Zubereitung.

Bei Fragen steht Ihnen Frau RAin Mirja Pfeil gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
*Zentralverband  
des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*

gez.: Peter Becker  
Präsident

gez.: RA Amin Werner  
Hauptgeschäftsführer

