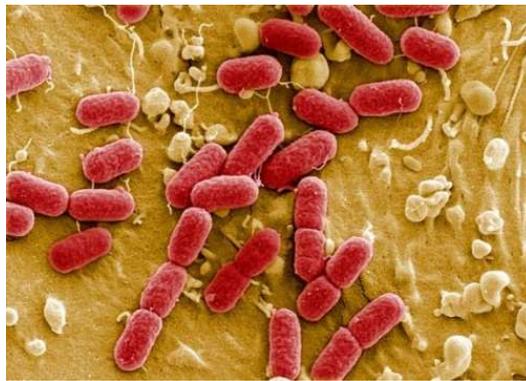


EHEC und Temperaturen

Durch Erhitzen wie Kochen, Braten oder Pasteurisieren sterben EHEC-Bakterien ab, so das BfR. Voraussetzung dafür ist, dass das Lebensmittel für mindestens zwei Minuten auf 70 Grad Celsius erhitzt wird. Kälte, Salz oder Austrocknung schaden dem Keim hingegen kaum. Durch das Einfrieren von Lebensmitteln lassen sich die Bakterien also nicht zuverlässig abtöten...



EHEC ist die Abkürzung für enterohämorrhagisches Escherichia-coli-Bakterium. Dabei handelt es sich um ein Darmbakterium, das schweren Durchfall auslösen kann. Das Bakterium lebt vor allem im Verdauungstrakt von Wiederkäuern wie Kühen, Schafen oder Ziegen. Im menschlichen Darm setzt EHEC Giftstoffe, so genannte Shiga-Toxine frei, die die Innenwand der Blutgefäßen angreifen und zerstören. Das Robert Koch-Institut (RKI) hat seit Einführung der Meldepflicht 2001 bundesweit jährlich zwischen 800 und 1200 EHEC-Erkrankungen registriert, die meisten verliefen bisher harmlos.

HUS steht für hämolytisch-urämisches Syndrom. Es ist die schwerste Komplikation der Infektion. Sie tritt derzeit bei fünf bis zehn Prozent der EHEC-Patienten auf. Dabei kann es zu Nierenversagen und Blutarmut kommen. Das kann lebensbedrohlich sein und zu dauerhaften Schädigungen führen.

Der Erreger kann über den Kot von Wiederkäuern oder durch verunreinigte Lebensmittel übertragen werden. Auch eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist möglich: Für eine so genannte Schmierinfektion, etwa durch Händeschütteln, reichen 10 bis 100 Bakterien, so das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Ansteckungsgefahr besteht, solange die Bakterien nachgewiesen werden können.

Fazit: Ob Heiß ob Kalt, Lebensmitteltemperaturen sind zu überwachen