



EHEC – Infektionen

Was sind EHEC - Bakterien?

EHEC - Bakterien (**enterohämorrhagische Escherichia coli**) gehören zur großen Gruppe der Kolibakterien, die normalerweise im Darm aller Säugetiere vorkommen.

Zur menschlichen Darmflora allerdings gehören EHEC - Bakterien selber nicht. Ihr natürliches Reservoir sind Rinder und andere Wiederkäuer. Bei etwa 30 bis 70 Prozent der Rinder in Deutschland finden sich diese Bakterien und können so über die Nahrungskette in unsere Lebensmittel gelangen.

Der komplizierte Name der nach ihrem Entdecker Escherich benannten Keime weist auf die Krankheitssymptome hin. Entero - hämorrhagisch steht übersetzt für vom Darm (entero) ausgehende Schädigungen der Blutzellen und Blutgefäße (hämorrhagisch).

Glücklicherweise verlaufen die meisten Infektionen leicht, oft merkt man nur kurzen vorübergehenden Durchfall.

Bei Säuglingen, Kleinkindern, alten Menschen und anderen Abwehrgeschwächten sind durchaus dramatische und lebensbedrohliche Krankheitsbilder zu beobachten.

Dann äußert sich die fieberhafte Erkrankung in Durchfällen, die von Bauchschmerzen und blutigen Stühlen begleitet werden. Die Bakterien zerstören die Darmzellen, ihre abgesonderten Gifte greifen die Blutzellen und die Blutgefäße der Niere, des Magen-Darm-Traktes und manchmal sogar des Gehirns an.

Ausgelöst durch die starken Bakteriengifte entwickelt sich - je nach in Erregertyp unterschiedlich häufig- aus einer EHEC - Infektion ein sogenanntes hämolytisch - urämisches Syndrom (Urämie = Blut im Urin), beim häufigsten Verursacher der EHEC – Erkrankung, dem Typ O 157, in ca. 6-8 %.

Dabei handelt es sich um eine Komplikation, die zu akutem Nierenversagen und einer rapiden Abnahme der für die Blutgerinnung wichtigen Blutplättchen führt. Feine Blutgefäße werden zerstört. Unbehandelt kann das hämolytisch - urämische Syndrom zum Tod führen.

Die Erkrankung erfolgt überwiegend als Lebensmittelvergiftung durch Verzehr von:

- rohem oder unzureichend erhitztem Rindfleisch
- Rohmilch und daraus hergestellten Lebensmitteln
- rohe Lebensmittel, die beim Herstellungsprozess mit Fäkalien verunreinigt wurden

seltener durch:

- Schmierinfektion –meist Händekontakt– mit einem Erkrankten oder Bakterienausscheider

Mehr Infos unter :

☎ ☒ 235-8636
☎ ☒ 235-8637

Herr Klaaßen
Frau Möller

Gesundheitsamt@Stadt-Oldenburg.de
Gesundheitsamt@Stadt-Oldenburg.de