

Tipps von Gastro-Checker Ulrich Jander

Gefährliche Darmepidemie durch EHEC Hygiene-Checkliste: Was in der Küche zu beachten ist

(Hamburg, 24. Mai 2011) Die ersten Todesfälle werden berichtet – die lebensbedrohlichen Durchfallerkrankungen durch das Bakterium enterohämorrhagische E. coli Bakterien (EHEC) breiten sich in ganz Deutschland aus. Die Erreger werden oral aufgenommen, zum Beispiel mit Gemüse oder auch von Mensch zu Mensch übertragen. Es reichen nur wenige hundert Erreger aus, um eine Erkrankung bis zum Nierenversagen auszulösen.



Schutz vor EHEC: Gemüse schneiden und ausreichend erhitzen (Foto: Picture-Factory/fotolia.com)

Der aus dem TV bekannte Hotel- und Gastro-Sicherheitsberater Ulrich Jander nennt die wichtigsten Maßnahmen für die Profiküche:

- Ganz wichtig ist bei der Anlieferung darauf zu achten, dass die Ware nicht in Holz oder Pappkisten angeliefert wird und so in den Kühlräumen eingelagert wird. Die Ware ist entsprechend in Plastikbehälter umzupacken.
- Beim Verarbeiten der Produkte sollten Gummihandschuhe verwendet werden - dies schützt auch den Küchenmitarbeiter.
- Nach dem Einsatz sollten die Gerätschaften wie Bretter und Messer desinfiziert werden. Nehmen Sie Desinfektionsprodukte, die auch lebensmittelecht sind. Nähere Informationen erteilt Ihnen auch Ihr Lieferant. Der Einsatz in der Spülmaschine ist nicht ausreichend, da diese nur Temperaturen von 65 bis 70 Grad Celsius erreicht.
- Salat und Gemüse sind gründlich unter fließendem Wasser zu reinigen - dabei auch Gummihandschuhe zum eigenen Schutz zu tragen.
- Wenn Sie mit dem Verarbeiten fertig sind, waschen Sie sich die Hände!
- Achten Sie darauf, dass auch Behälter z.B. vopn Salat und Gemüse desinfiziert werden.
- Abfälle sind zu entsorgen - die Abfallbehälter müssen mit einem Deckel versehen.
- Reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig die Kühlräume!



Eine Fachinformation für Hoteliers und Gastronomen

- Nicht vergessen: Unter den Regalen reinigen - Kühlhausdichtungen reinigen; achten Sie darauf, dass diese nicht beschädigt !
- Ware gekühlt lagern – Denken Sie an die Dokumentation der Temperaturen.
- Reinigen Sie die Aggregate regelmäßig in den Kühlräumen - durch die Luftzirkulation werden auch die Bakterien umhergeschleudert.
- Achten Sie darauf, dass produzierte Ware abgedeckt gelagert werden - Immer wieder ist bei Betriebsbegehungen festzustellen, dass dies nicht geschieht.
- Achten Sie auf die Körperhygiene: Nach dem Toilettengang Hände gründlich waschen, u.a. mit Desinfektionsmittel!
- Auf den Toiletten sollte Desinfektionsspray vorgehalten werden, um die Toilettenbrille zu desinfizieren.
- Heben Sie die Lieferscheine auf, um zu dokumentieren wer der Lieferant der Rohwaren ist.

„Ein Restrisiko gibt es immer“, gibt „Hotelchecker“ Ulrich Jander zu bedenken. „Achten Sie darauf, dass die HACCP-Bestimmungen eingehalten werden.“ Jander ist ein bundesweit bekannter und geachteter Sachverständiger für Gastro-Hygiene. Mit seinem eigenen „Gastro Smiley für Qualität und Sauberkeit“ (<http://www.hygienecheck-smiley.de/>) vergibt er eine etablierte Hygiene-Auszeichnung.



Checklisten und Arbeitsmaterialien zu Hygiene-Management in der Gastronomie sind hier abrufbar:
<http://www.kochwelt.de/ratgeber-wissen/hygienevorlagen.html>

Hintergrund zu EHEC

Der Erreger EHEC macht sich zunächst durch schwere Durchfälle bemerkbar, ist aber viel gefährlicher als ein herkömmlicher Darminfekt, da er im Körper ein Toxin freisetzt, das zur Hämolyse, dem Abbau von roten Blutkörperchen (Erythrozyten), führt. Als Folge tritt dann neben der Blutarmut (Anämie) ein Nierenversagen auf, da die feinen Blutgefäße der Niere durch die Abbauprodukte verkleben. Derzeit werden besorgniserregend viele Fälle dieses hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS), darunter versteht man das gemeinsame Auftreten von Nierenversagen, Anämie und Mangel an Blutplättchen (Thrombozytopenie), verzeichnet. In Folge des HUS können auch andere Organe geschädigt werden, so erleiden die Betroffenen oft eine gefährliche Schwellung des Gehirns. Viele der beobachteten Fälle hatten schwere, lebensbedrohliche Verläufe genommen.

Durch ein sogenanntes Aphereseverfahren wird der Heilungsprozess wesentlich unterstützt. Das Verfahren, das sonst häufig bei Autoimmunerkrankungen zum Einsatz kommt, eliminiert die schädlichen Stoffe im Blut und ersetzt körpereigenes Blutplasma. Wenn die Patienten zeitnah eine solche „Blutwäsche“ erhalten, sind lebensbedrohliche Komplikationen wie Hirnödeme und Schäden wie das bleibende Nierenversagen abwendbar.

Die Apherese wird von Nephrologen (Nierenfachärzte) durchgeführt. Derzeit sind die Apherese-Kapazitäten in den betroffenen Gebieten nahezu erschöpft. Die Deutsche Gesellschaft für Nephrologie hat ein Netzwerk geschaffen, um Patienten aus den stark betroffenen Regionen zu Nephrologen anderer Regionen zu überweisen und so die Versorgung sicherzustellen. Zudem wurden die Behörden eingeschaltet und derzeit werden auch Aphesesemaschinen in die nephrologischen Zentren in Norddeutschland eingeflogen, um dort die Kapazitäten aufzustocken.



Mit diesen Aktivitäten kann die Deutsche Gesellschaft für Nephrologie (DGfN, <http://www.dgfn.eu>) die Versorgung der Betroffenen derzeit sicherstellen. Um eine weitere Ausbreitung des Erregers zu verhindern, wird die Bevölkerung aufgerufen, besondere Hygienevorschriften einzuhalten. Der Erreger wird vermutlich durch Tierkot bzw. direkten Kontakt mit Tieren übertragen, kann aber auch durch kontaminierte Lebensmittel wie Rohmilch oder Rindfleisch übertragen werden. Eine direkte Ansteckung von Mensch zu Mensch ist in der Akutphase ebenfalls möglich. Auch wenn die genaue Erregerquelle für die aktuelle Epidemie noch nicht bekannt ist, rät die DGfN dringend zu folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Auf Rohmilch und Rohmilchprodukte vorerst verzichten.
- Kopfgedünktes Gemüse (häufig sind das Bio-Produkte) besonders gut waschen, wenn möglich kochen.
- Kein rohes Fleisch essen, darauf achten, dass das Fleisch gut durchgebraten/-gekocht ist.

EHEC-Ausbruch: Fokus erstmals auf Erwachsenen – Robert-Koch-Institut: Infektionsquelle möglicherweise noch aktiv

Die enterohämorrhagische E. coli Bakterien (EHEC) leben im Verdauungstrakt von Rindern, Schafen und Ziegen. Gelangen sie in den Menschen, schädigen sie die Blutgefäße, die roten Blutkörperchen und die Nieren - und verursachen schlimmstenfalls Hirnblutungen.

Bislang gab es in Deutschland mehrere EHEC-Ausbrüche. Statistisch erkrankten jedes Jahr rund 900 Menschen. Als besonders gefährdet galten Säuglinge, Kleinkinder und ältere und abwegeschwächte Menschen. Doch beim jetzigen Ausbruch ist es anders, es erkranken überwiegend Erwachsene, vor allem Frauen. Informationen über verschiedene Krankheitsverläufe hat das Robert-Koch-Institut (<http://www.rki.de/>) zusammengestellt.

Der Hygieniker Helge Karch erforscht das Krankheitsbild seit 30 Jahren. Auch er sagt im Gespräch mit dem „Handelsblatt“, dass er sich über den jetzigen Verlauf wundert: „Ich vermute, dass wir es mit einem neuen Typ EHEC-Bakterien zu tun haben. Die aktuellen Krankheitsverläufe sind so aggressiv, mit zerstörten Darmschleimhäuten und Blutgerinnseln in Nieren- und Hirngefäßen, dass der Erreger wohl einen besonderen Giftcocktail mitbringt“.

Es gibt bisher keine Hinweise darauf, dass rohes Fleisch oder Rohmilch Ursachen des aktuellen Ausbruchs sind. Jedoch galten sie bislang als Überträger: Die Bakterien gelangten beim Schlachten auf das Fleisch. Sie breiteten sich aus, als Lebensmittelhändler oder Privathaushalte das Fleisch unhygienisch weiterverarbeiteten.

Für die akute Phase hat das [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#) ein [Merkblatt mit Verbrauchertipps](#) veröffentlicht. Darin heißt es, der Verbraucher solle rohes Fleisch strikt von anderen Lebensmitteln trennen, um eine Kreuzkontamination zu verhindern. Auch beim Grillen sollte man verschiedene Bretter, Teller und Zangen benutzen, und außerdem das Fleisch ausreichend erhitzen – im Inneren des Fleisches sollte für zehn Minuten eine Temperatur von mindestens 70 Grad Celsius herrschen.

Stichwörter: EHEC, enterohämorrhagische E. coli Bakterien, Darmdurchfall, Nierenversagen, Epidemie, Schutz, Hygiene, Küche

KOCHWELT ist das seit über 10 Jahren etablierte Fachportal für Küchenchefs, Chefköche und Gastronomen. Herausgeber ist die Hamburger Medienunternehmung von Fachjournalist Carsten Hennig, die auch die Fachportale hotelier.com, hottelling.de und hottelling.net editiert sowie die XING-Gruppe HOTELIER moderiert.