

Große Verunsicherung in Profiküchen

## **EHEC: Erreger noch nicht endgültig typisiert - Tomaten, Salatgurken und Blattsalate sollten dennoch weiterhin nicht roh verzehrt werden**

(Hamburg, 01. Juni 2011) Obwohl immer noch nicht geklärt ist, ob auf den Gurken aus Spanien der Erreger-Typ 0104 gefunden wurde, empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) weiterhin vorsorglich Tomaten, Salatgurken und Blattsalate nicht roh zu verzehren. Diese Hinweise, die insbesondere auf in Norddeutschland erhältliche Ware abzielen, haben Bestand, solange die Ermittlungen des Ausbruchsgeschehens andauern und die Quelle des Ausbruchs nicht gefunden wurde.



Die vier Proben aus dem Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt (HU) sind zur endgültigen Abklärung an das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR, <http://www.bfr.bund.de>) in Berlin geschickt worden. Das BfR als nationales Referenzlabor führt eine erneute Typisierung durch, um abschließend zu überprüfen, ob die Erreger auf den Gurken mit dem Erreger-Typ der betroffenen Patienten (Stamm 0104) übereinstimmen. Erst mit Abschluss der Typisierung im Referenzlabor des BfR steht das endgültige Ergebnis fest.

Solange die Quelle der anhaltenden Infektionen nicht zweifelsfrei ermittelt und geschlossen ist, sind die Verbraucherinnen und Verbraucher zur Vorsicht aufgerufen. Noch ist unklar, an welcher Stelle in der Lebensmittelkette die Belastung mit Keimen erfolgt ist – in Deutschland, auf dem Transportweg, bei der Verpackung oder auch im Ausland. Derzeit kann das BfR nicht sicher auszuschließen, dass über die drei genannten Gemüsearten hinaus noch weitere Lebensmittel ursächlich für die Erkrankung sein könnten.



## Fach- und Hintergrundinformationen für Hoteliers und Gastronomen

Die bisherigen epidemiologischen Ergebnisse des Robert Koch-Instituts (RKI) weisen darauf hin, dass die jüngsten Infektionen mit EHEC mit hoher Wahrscheinlichkeit durch den Verzehr von rohen Tomaten, Salatgurken und Blattsalaten erfolgt sind. Vor diesem Hintergrund hält das BfR an der gemeinsam mit dem RKI Verzehrsempfehlung fest und hält sie aus Sicht des vorsorgenden Gesundheitsschutzes für notwendig.

Das BfR wird seine Verzehrsempfehlungen anpassen, wenn die Erkenntnisse der Lebensmittelrückverfolgung eine Eingrenzung der Infektionsquellen ermöglichen bzw. ein deutlicher Rückgang der Neuerkrankungen darauf schließen lässt, dass die Infektionsquelle nicht mehr besteht.

### **Waschen und Schälen reicht nicht – Gemüse erhitzen!**

Die üblichen Hygienemaßnahmen, wie das Waschen und Schälen, reichen aus Sicht des BfR bei den drei verdächtigsten Gemüsesorten derzeit nicht aus, da bereits geringe Keimmengen eine EHEC-Infektion auslösen können. Das Waschen von Gemüse bewirkt zwar eine Reduktion der Keimzahl, aber keine sichere Eliminierung des Erregers. Durch Händekontakt beim Schälen besteht die Gefahr der Verbreitung des Keims in der Küche. Eine sichere Abtötung von EHEC erfolgt nur, wenn das Gemüse erhitzt wird. ###



## Hintergrundinfos zu enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC)

Mit dieser Hintergrundinformation stellt der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW, <http://www.boelw.de>) die wichtigsten Fakten zum aktuellen Stand des Wissens aus Perspektive der ökologischen Lebensmittelwirtschaft zusammen.

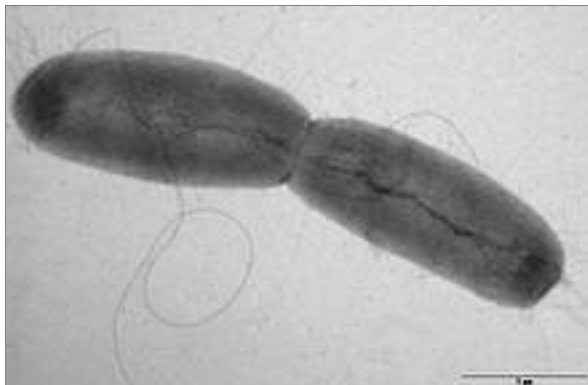
### ***Um was für einen Erreger handelt es sich?***

Die enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) sind krankmachende Stämme des Darmbakteriums Escherichia coli, die beim Menschen blutige Durchfallerkrankungen auslösen können. HUS wird der schwere Verlauf der Krankheit genannt, bei dem Nieren und Nervensystem geschädigt werden können. Träger der Keime sind Rinder und andere Wiederkäuer (auch Wildtiere), bei denen EHEC im Darm und damit im Kot vorkommen können.

Die Übertragung auf den Menschen erfolgt fäkal-oral. Die Erregeraufnahme erfolgt über – den Kontakt mit Tierkot (auch Streichelzoos gelten als mögliche Quelle), – über kontaminierte Lebensmittel (ungekochtes Fleisch oder Gemüse, Früchte und Rohmilchprodukte), – verunreinigtes Wasser, – durch direkten Kontakt von Mensch zu Mensch (Schmierinfektion).

Der Erreger ist gegen mehrere Antibiotika resistent, was aber keine Auswirkungen auf die Therapie hat, da EHEC-Infektionen nicht mit Antibiotika behandelt werden sollten.

Im aktuellen Geschehen traten erste Erkrankungsfälle Anfang Mai 2011 auf, die Fallzahl der täglich Erkrankten stieg danach kontinuierlich an. Inzwischen gibt es deutschlandweit mehr als 1300 EHEC-Infektionen und Verdachtsfälle. 14 Menschen starben bislang (Stand: 30.05.2011) an den Folgen der Erkrankung



*Enterohämorrhagische  
Escherichia coli  
(EHEC)*

### ***Gibt es eine Eingrenzung der Infektionsquelle?***

Die Behörden gehen davon aus, dass die Infektionen mit hoher Wahrscheinlichkeit von Lebensmitteln ausgehen.

Zwei vom Robert Koch-Institut gemeinsam mit den Hamburger Gesundheitsbehörden durchgeführte Studien zeigen, dass vom aktuellen EHEC-Ausbruch betroffene Patienten signifikant häufiger rohe Tomaten, Salatgurken und Blattsalate verzehrt hatten als gesunde Studienteilnehmer.



## Fach- und Hintergrundinformationen für Hoteliers und Gastronomen

Am 25. Mai 2011 hat das Hamburger Institut für Hygiene und Umwelt auf vier getesteten Schlangengurken EHEC-Erreger nachgewiesen.

- Drei der Gurken stammten sicher aus Spanien.
- Zwei Gurken spanischer Herkunft stammten aus biologischem Anbau.
- Die deutsche Bio-Kontrollstelle und die Behörden haben sofort den Handelsweg der Gurke zurückverfolgt und eine Vermischung mit anderer Ware überprüft.
- Der deutsche Importeur der Bio-Gurken hat die Gurken bei seinen Kunden zurückgerufen. Die Behörden in Spanien überprüfen und beproben die Betriebe, aus denen die betroffenen Chargen stammen.

Am 29.5.2011 meldeten die Behörden in Mecklenburg-Vorpommern in drei Proben von Gurken unterschiedlicher Herkunft Hinweise auf den EHEC-Erreger gefunden zu haben. Näheres zu dem Fund ist bislang nicht bekannt.

Erst seit dem 31.5.2011 steht ein spezifischer Test zur Verfügung mit dem der aktuelle EHEC-Erregerstamm eindeutig und einfach erkannt werden kann. Mit Hilfe dieses Tests wurde inzwischen herausgefunden, dass die auf den Bio-Gurken gefundenen E.coli-Erreger nicht dem Erregerstamm O104 angehören, der die aktuelle Krankheitswelle ausgelöst hat.

Die Quelle der Infektion ist nach wie vor unklar. Weiter ist unklar, ob über Gurken hinaus weitere Produkte belastet sind. In Frage kommen sowohl eine Infektion beim Anbau, z.B. über Beregnungswasser, als auch beim Waschen, beim Transport oder beim Umpacken.

### **Wie sicher sind Bio-Produkte?**

Bioprodukte sind generell nicht mehr oder weniger gefährdet als konventionelle. Eine Gruppe von führenden Mikrobiologen und Ökolandbau-Forschenden beschäftigt sich seit drei Jahren wissenschaftlich mit dem Thema EHEC und untersucht alle möglichen Einfallstore (Projekt Pathorganic im Rahmen der transnationalen Forschungszusammenarbeit in Europa, ERA-net). Sie konnten keine spezifischen Bio-Risiken feststellen.

In der Presse wurde eine Kopfdüngung von Gemüse mit Gülle als Grund für ein besonderes Risiko genannt. Diese Form der Düngung ist im Gemüsebau absolut unüblich und wird auch im Ökolandbau nicht praktiziert. Die EHEC-Fälle in der Vergangenheit waren nicht auf die Besonderheiten der biologischen Bewirtschaftung zurück zu führen. ###

## EHEC erneut Thema im Deutschen Bundestag

Die Quelle des EHEC-Erregers bleibt weiterhin unbekannt. Auf einer kurzfristig einberufenen öffentlichen Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Deutschen Bundestag bestätigte die zuständige Bundesministerin Ilse Aigner (CSU), dass die bisher erteilten Warnhinweise gültig bleiben. Danach werde wie bisher vor dem Verzehr von rohen Tomaten, Gurken und Blattsalat in Norddeutschland gewarnt. Besonders acht gegeben werden soll auf die Hygiene und das intensive waschen von Gemüse vor der Zubereitung.



*Ansteckungsgefahr bei  
Bodengemüse:  
Waschen und Schälen reicht nicht –  
alles erhitzen!*

„Es sind bereits viele Proben genommen und ausgewertet worden“, informierte die Ministerin den Ausschuss. Doch der Herd der Infektion sei nicht zu identifizieren - sei bei der Produktion, dem Transport oder im Einzelhandel. „Diese Möglichkeiten wurden untersucht, führten aber zu keinen konkreten Ergebnissen.“

EHEC ist eine Infektion mit dem enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterium. Von dem Darmkeim betroffene Patienten erkranken an dem so genannten hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS), das unter anderem mit Nierenschädigungen einhergeht. Als Quelle der Infektion wurde bislang verunreinigtes Gemüse ausgemacht.

Die Sondersitzung war auf Antrag der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen unter Zustimmung der übrigen Fraktionen einberufen worden. „Um alle Wege der Informationen an die Verbraucher zu gehen“, sagte der Ausschussvorsitzende Hans-Michel-Goldmann (FDP). Die EHEC-Infektion habe zu Todesfällen geführt und verursache „erhebliche wirtschaftliche und soziale Schäden“, stellte er fest.

Der eingeladene Sachverständige Andreas Sammann vom Institut für Hygiene und Umwelt hält die Erregerquelle für aktiv. „Aber die festgestellte Antibiotikaresistenz bereitet aus medizinischer Sicht keine Sorgen“, sagte er. Denn schwer erkrankte Patienten würden nicht mit Antibiotika behandelt. Wenig Hoffnung machte er über das Auffinden der Ursache. „Die Quellen werden bei solchen Erregern in den wenigsten Fällen gefunden.“

Auf die Fragen seitens des Abgeordneten Alois Gerig (CDU), ob die „pauschale“ Warnung vor Rohgemüse nicht irgendwann ersetzt werden könne, verteidigte Sammann die Form der jetzigen Warnhinweise: „Die Warnung an die Verbraucher ist richtig.“ Der Ausschussvorsitzende Hans-Michael Goldmann kritisierte jedoch die Wissenschaftler, die seiner Meinung nach durch eine zu allgemeine Warnung vor Gemüse aus Norddeutschland viele Erzeuger an den Rand ihrer Existenz treibe, obwohl diese durch Eigenproben nachweisen könnten, dass ihr Gemüse nicht belastet sei.

Professor Andreas Hensel vom Bundesinstitut für Risikobewertung räumte ein, dass das Verunreinigungsproblem auch nicht unbedingt bei den Erzeugern, sondern auf dem Weg der Zubereitung, der Verpackung oder im Verkauf liegen könne. „Wir wissen nicht, ob es tatsächlich Gemüse sind“, sagte er. Die Warnung beruhe aber auf der Befragung von Patienten und seien der bisher belastbarste Hinweis in der Untersuchung der Ursachen.



## Fach- und Hintergrundinformationen für Hoteliers und Gastronomen

„Die Verzehrhinweise sollen Verbrauchern die Möglichkeit geben, ihre Familien zu schützen“, erklärte Hensel. Weil die Quelle nicht eindeutig zu identifizieren sei, würde dies Warnung am effektivsten schützen. Privat in Auftrag gegebene Tests seien zwar ein Verkaufsargument für die entsprechenden Unternehmen, um auf ihre Produkte hinzuweisen. „Aber eine Gurke von 200.000 zu testen und zu behaupten, die sind EHEC-frei, ist aus wissenschaftlicher Sicht nicht sicher.“

Landwirtschaftsministerin Aigner versprach, dass über Beihilfen für betroffene Landwirte mit dem EU-Agrarkommissar Dacian Ciollos gesprochen werde. Weiter erklärte sie mit Hinweis auf die herausgegebene Warnung, dass eine Eingrenzung auf die drei Produktgruppen bereits vorgenommen worden sei, sodass der Schaden sich nicht noch weiter ausgeweitet habe.

Bärbel Höhn (Bündnis 90/Die Grünen) kritisierte die schleppende Informationspolitik der Regierung: „Eine Nummer des Bürgertelefons ist selbst im Internet kaum zu finden.“ Die Bevölkerung wisse nicht, an wen es sich wenden könne. Auch die EU-Partner seien befremdet über die schleppende Informationspolitik aus Deutschland, beklagte sie.

Aigner hingegen schloss aufgrund der breiten Kaufzurückhaltung gegenüber Gurken, Salat und Tomaten, dass „die Warnung angekommen ist.“ Ein Bürgertelefon sei bereits seit dem 26. Mai zum Thema EHEC vorgestellt worden. „Doch die Nachfrage ist gering.“

Karin Binder (Die Linke) interessierte, wie viele EHEC-Erreger insgesamt bekannt seien und woher sie kommen. Sachverständiger Andreas Sammann geht von rund 150 verschiedenen sogenannten Serotypen aus, deren „Quelle leider in den wenigsten Fällen gefunden wird“. Diese schon vor einem Ausbruch identifizieren und bekämpfen zu können, sei momentan methodisch nicht zu lösen.

Auch Professor Reinhard Burger, Präsident des Robert-Koch-Instituts (RKI), konnte nicht ausschließen, dass die Erregerquelle „weiterläuft“. Fünf Einsatzteams des RKI würden vor Ort in Norddeutschland allen Spuren nachgehen. Ob die Infektionswelle abklingt und die Warnhinweise fruchten, müsse in den nächsten Tagen abgewartet werden. „Denn die Inkubationszeit der Erkrankung dauert sieben bis acht Tage“, erläuterte er. Die erst vor knapp einer Woche ausgesprochenen Hinweise, könnten dann Erfolge zeitigen. ###



## EHEC: Trotz Gelassenheit trübt sich die Verbraucherstimmung ein

Befragung wie Social Media-Analyse zeigen, dass die deutschen Verbraucher das Thema insgesamt gelassen sehen. Die Hälfte der Befragten ist überzeugt, dass die Medien übertreiben und alles nur halb so schlimm ist. Dies ergab eine aktuelle Befragung der Berliner Marktforschungsagentur Q unter 1.624 Personen sowie eine Analyse von mehr als 7.000 Webseiten aus Social Media. Dass EHEC bisher vor allem ein Thema der Medien ist, zeigt auch der Blick auf Diskussionen in den Social Media. Während sich auf den redaktionell geführten Onlineseiten wie [spiegel.de](http://spiegel.de) oder [stern.de](http://stern.de) mehr als 2200 Beiträge zu EHEC finden, finden sich auf Seiten mit stärker nutzergeneriertem Inhalt wie Blogs oder Kommentaren nur ca. 500 Beiträge. Dabei konzentriert sich die Diskussion derzeit auf Seiten rund ums Thema Gesundheit, Frauen oder Ernährung wie „Focus Gesundheit“ oder [netdoktor.de](http://netdoktor.de), während sich auf Verbraucherseiten wie [oekotest.de](http://oekotest.de) bisher kaum eine Diskussion zu EHEC entwickelt hat.

Die Analyse von ODC und Q zeigt auch, wie sich die Einstellung zu EHEC zwischen Frauen und Männern unterscheidet. Während sich in der Befragung nur 18 Prozent der Männer sehr stark für die Berichterstattung über EHEC interessieren, sind es bei den Frauen immerhin 26 Prozent. Ebenso geben nur neun Prozent der Männer bei der Befragung an, sehr stark beunruhigt zu sein, während es bei den Frauen 16 Prozent sind. Damit übereinstimmend tauschen sich in den Social Media insbesondere Frauen über EHEC aus. Die relevantesten Themen konzentrieren sich hier auf Fragen nach der Gefahr einer weiteren Ausbreitung und darauf, wie man sich selbst und seine Familie vor EHEC schützt.

Auch im Umgang mit EHEC im Lebensalltag zeigen sich Geschlechterunterschiede. Während 74 Prozent der Frauen angeben, in Folge von EHEC etwas an ihren Gewohnheiten zu ändern, sind es unter den befragten Männern nur 59 Prozent.

Insgesamt haben zwei Drittel aller Befragten (67%) bereits ihre Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten geändert, wobei der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel (36%) und die genauere Prüfung des Herkunftslandes (35%) die wichtigsten Maßnahmen sind.

In der Netzöffentlichkeit spiegelt sich dies in einer Vielzahl von Beiträgen und Kommentaren wieder, in denen sich Verbraucher zunehmend die Frage stellen, wie sicher Lebensmittel überhaupt noch sind. Eine Blog-Kommentatorin stellt etwa konsterniert fest, dass sie durch EHEC „heute selbst die Freude an Bio genommen“ bekommt. Auch in der Befragung stimmen 33 Prozent der Aussage voll und ganz zu, dass man selbst Bioprodukte nicht mehr bedenkenlos essen kann.

Damit zeichnet sich bei deutschen Verbrauchern durch EHEC ein weiterer Vertrauensverlust in Politik und Wirtschaft durch EHEC ab. 34 Prozent der Befragten sind überzeugt, dass man den Aussagen der Lebensmittelindustrie nicht mehr trauen kann. Und 53 Prozent sind sogar der Ansicht, dass der Gesetzgeber deutsche Verbraucher nicht ausreichend vor ungesunden Lebensmitteln schützt.

Der Blick in die Social Media zeigt dagegen, dass sich die politische Netzgemeinde selbst bisher so gut wie gar nicht dafür zu interessieren scheint, EHEC als Thema aufzugreifen. Gerade einmal 79 Beiträge aus der politischen Blogosphäre –egal ob links, grün, rot, konservativ oder liberal – beschäftigen sich mit EHEC. ###

---

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

---

*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](http://hotelier.com), [hottelling.de](http://hottelling.de) und [hottelling.net](http://hottelling.net) editiert sowie die XING-Gruppe HOTELIER moderiert.*