



# Landkreis Pfaffenhofen an der Ilm

## G e s u n d h e i t s a m t

### **EHEC - Enterohämorrhagische Escherichia coli**

Meldepflicht der Eltern gemäß § 34 Abs.5 IfSG an die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

<b>Inkubationszeit</b>	2 bis 10 Tage (durchschnittlich 3 bis 4 Tage) EHEC-assoziierte HUS-Erkrankungen (Hämolytisch-Urämisches Syndrom) beginnen ungefähr 7 Tage (5-12 Tage) nach Beginn des Durchfalls.
<b>Dauer der Ansteckungsfähigkeit</b>	Die Dauer der Keimausscheidung variiert stark. Auch wenn die Krankheitszeichen bereits abgeklungen sind, können die Erreger über einige Tage bis mehrere Wochen mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Bei Kindern dauert es oftmals länger als bei Erwachsenen. Solange Erreger ausgeschieden werden, besteht eine Ansteckungsgefahr für andere Menschen.  Vor allem Säuglinge und Kinder bis zum Vorschulalter erkranken durch EHEC. Diese Gruppe sowie ältere oder abwehrgeschwächte Menschen sind besonders gefährdet, schwere Verläufe und Komplikationen zu entwickeln.  <i>Achtung: Eine Infektion kann auch gänzlich ohne Krankheitszeichen verlaufen.</i>
<b>Übertragungswege</b>	<b>von Tier zu Mensch</b> Bakterien werden mit Kot infizierter Tiere ausgeschieden. EHEC-Erreger sind relativ unempfindlich und können in der Umwelt wochenlang überleben. Die Ansteckungsgefahr ist sehr hoch, denn schon eine geringe Menge an Keimen reicht für eine Übertragung aus. Das Fell der Wiederkäuer (z.B. Rinder, Ziegen, Rehe) kann mit Kotpuren verunreinigt sein. Durch Berühren und Streicheln der Tiere gelangen die Bakterien an die Hände und von dort in den Mund. Auch das Spielen auf Wiesen, auf denen Wiederkäuer gehalten werden, stellt ein Ansteckungsrisiko für Kinder dar.  <b>über Nahrungsmittel</b> Übertragung durch roh verzehrte oder unzureichend erhitzte Lebensmittel  Lebensmittel, die häufiger mit EHEC belastet sind: <ul style="list-style-type: none"><li>• Rohmilch und Rohmilchprodukte</li><li>• rohe oder nicht ausreichend durchgegarne Fleischerzeugnisse, wie Rinderhackfleisch (z.B. Hamburger, Fleischpflanzerl, ...) und Rohwurstsorten (Teewurst, Mettwurst, Salami...)</li><li>• pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, das durch Düngen oder über verunreinigtes Wasser mit den Erregern belastet wurde</li><li>• nicht pasteurisierte Fruchtsäfte, die aus verunreinigtem Obst hergestellt wurden</li><li>• Samen, die für das Ziehen von Sprossenkeimlingen verwendet werden</li><li>• Kräuter, die mit Festmist gedüngt wurden</li><li>• Speisen, auf die der Erreger von verunreinigten Lebensmitteln direkt oder indirekt durch verunreinigte Hände oder Küchenutensilien übertragen wurde</li></ul> <b>von Mensch zu Mensch</b> Mit EHEC infizierte Menschen scheiden die Erreger mit dem Stuhl aus. Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion möglich. Dabei werden die Erreger in kleinsten Spuren von Stuhlresten von Erkrankten an den Händen weitergetragen, gelangen

	<p>von Hand zu Hand und anschließend leicht in den Mund.</p> <p><b>über verunreinigte Gegenstände</b> Die Bakterien können bei mangelnder Händehygiene auch auf berührten Gegenständen haften bleiben und von dort indirekt weiterverbreitet werden.</p> <p><b>über verunreinigtes Wasser</b> Auch beim Baden in Gewässern, die mit Fäkalien verschmutzt sind, können die Erreger in den Magen-Darm-Trakt des Menschen gelangen.</p> <p>Eine Übertragung der Erreger durch Planschbecken (ohne Aufbereitung) und Wasser aus Regentonnen ist möglich.</p> <p>In Schwimmbädern besteht keine Gefahr, da EHEC durch das Chlor sicher abgetötet werden.</p>
<p><b>Zulassung in die Gemeinschaftseinrichtung</b> <b>Erkrankte/ Krankheitsverdächtige § 34 Abs. 1 IfSG</b></p>	<p><b>Personen mit klinischem Bild eines HUS oder Nachweis (bzw. fehlendem Ausschluss) eines HUS-assoziierten EHEC-Stammes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiedenzulassung <b>nach klinischer Genesung</b> und dem Vorliegen von <b>2 aufeinanderfolgenden Stuhlproben</b> (im Abstand von mind. 24 h und frühestens 48 h nach ggf. erfolgter Antibiotikabehandlung) <b>mit negativem Befund</b> möglich.</li> </ul>
<p><b>Zulassung in die Gemeinschaftseinrichtung</b> <b>Erkrankte/ Krankheitsverdächtige § 34 Abs. 1 IfSG</b></p>	<p><b>Personen mit Nachweis eines nicht-HUS-assoziierten EHEC-Stammes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiedenzulassung <b>unter Einhaltung von Hygienemaßnahmen</b> und <b>frühestens 48 Stunden nach Abklingen der klinischen Symptome</b> möglich.</li> </ul> <p>Nur im Einzelfall mikrobiologische Stuhlkontrollen und Überwachung <b>im Ermessen des Gesundheitsamtes.</b></p>
<p><b>Zulassung in die Gemeinschaftseinrichtung</b> <b>Erkrankte/ Krankheitsverdächtige § 34 Abs. 1 IfSG</b></p>	<p><b>Ausscheider § 34 Abs. 2 IfSG</b></p> <p><b>Wiedenzulassung nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der verfügbaren Schutzmaßnahmen.</b></p> <p><b>HUS-assoziierte EHEC-Stämme:</b></p> <p>Nach Vorliegen von 2 Stuhlproben (im Abstand von mindestens 24 Stunden und frühestens 48 Stunden nach ggf. erfolgter Antibiotikabehandlung) mit negativem Befund ist keine Ansteckungsfähigkeit mehr anzunehmen und die betroffene Person ist wiederzuzulassen.</p> <p><b>Nicht-HUS-assoziierte EHEC-Stämme:</b></p> <p>Wiedenzulassung unter Einhaltung von Hygienemaßnahmen ohne weitere Stuhlkontrollen möglich.</p>
<p><b>Ausschluss von Kontaktpersonen</b></p>	<p><b>Kontaktpersonen (Ansteckungsverdächtige) in Wohngemeinschaft § 34 Abs. 3 IfSG</b></p> <p><b>Kontakt zu Personen mit klinischem Bild eines HUS oder Nachweis eines HUS-assoziierten EHEC-Stammes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiedenzulassung bei Vorliegen einer negativen Stuhlprobe unter Einhaltung von Hygienemaßnahmen möglich. Wiederholte Stuhluntersuchungen sind nicht erforderlich, solange die Kontaktperson asymptomatisch bleibt.</li> </ul> <p><b>Kontakt zu Personen mit Nachweis eines nicht-HUS-assoziierten EHEC-Stammes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiedenzulassung möglich, solange keine Symptome einer akuten Gastroenteritis auftreten.</li> </ul> <p>Ausnahmen im Ermessen des Gesundheitsamtes. Dabei sollten die Art der Gemeinschaftseinrichtung und die Tätigkeit der Kontaktperson berücksichtigt werden.</p>

**Erkrankung in der Kita**  
**Was beachten?**

Bei Erkrankung eines betreuten Kindes oder des Personals ist die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung **sofort zu informieren**, damit die notwendigen

**Die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen,**

- wenn in ihrer Einrichtung **betreute oder betreuende** Personen an EHEC-Enteritis **erkrankt oder dessen verdächtig sind** oder
- wenn in ihrer Einrichtung **betreute oder betreuende Personen** EHEC **ausscheiden** oder
- wenn **in den Wohngemeinschaften der in ihrer Einrichtung betreuten oder betreuenden Personen nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf EHEC-Enteritis** aufgetreten ist.

Bei Erkrankungen durch EHEC gelten die **Regelungen des Infektionsschutzgesetzes**. Kinder und Erwachsene, bei denen eine EHEC-Infektion festgestellt wurde bzw. der Verdacht darauf besteht, dürfen Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen oder Kindergärten vorübergehend nicht besuchen oder dort tätig sein.

Dies gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft ein Krankheits- oder Verdachtsfall aufgetreten ist. Betroffene müssen die Gemeinschaftseinrichtung über die Erkrankung informieren.

Gemäß § 42 IfSG **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot** für Personen, die EHEC ausscheiden.

**Desinfektion** der Flächen und Gegenstände, die mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen von Erkrankten in Kontakt gekommen sein könnten. Einmalhandschuhe dabei tragen und nach dem Ablegen Händedesinfektion durchführen.

**Präventive Maßnahmen**

Eine **Schutzimpfung** steht **nicht** zur Verfügung.

**gute Händehygiene**

- gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife nach jedem Toilettengang, vor der Zubereitung von Speisen und vor dem Essen
- beim Besuch auf dem Bauernhof, Streichelzoo oder Tierpark keine Finger in den Mund nehmen oder mit ungewaschenen Händen essen,
- Hände nach jedem Tierkontakt oder Kontakt mit Erde mit Wasser und Seife waschen,
- Die **allgemeinen Voraussetzungen der Händedesinfektion** (kein Schmuck an Händen und Unterarmen, keine künstlichen oder lackierten Fingernägel...) sind vom Personal (päd. Personal, Hauswirtschaft, Reinigung...) einzuhalten.

Achtung: regelmäßige Personalschulungen und Kontrollen ob die Vorgaben auch eingehalten werden

- Handwaschtechnik auch mit den Kindern üben
- Verwendung von Einmal-Papierhandtüchern dringend angeraten
- Verfahrensanweisung zum Wickeln und zur Hilfestellung im Sanitärbereich und Kontrollen der korrekten Umsetzung der Vorgaben

### Umgang mit Wäsche

- In der Gemeinschaftseinrichtung ist **kontaminierte Wäsche** bei mindestens 60 Grad + Wäschedesinfektionsmittel in einer Industriewaschmaschine zu waschen. Ist keine Industriewaschmaschine vorhanden, ist das Kochprogramm zu wählen.

### gute Küchenhygiene: Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

- keine Rohmilch (nicht pasteurisierte Milch) und Rohmilchprodukte (u.a. Rohmilchkäse),
- keine Rohwurst in Kitas anbieten (z.B. Teewurst, Salami, Mettwurst)
- Kitas mit Küchenkraft rohe tierische Lebensmittel stets bei Kühlschranktemperatur aufbewahren, rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und auch zubereiten, Fleisch vollständig durchgaren, Kühlschrank nach Aufbewahrung von Fleisch aufbereiten, Messung und Dokumentation der Kühlschranktemperatur
- getrennte Arbeitsflächen und Küchenutensilien wie Brettchen oder Messer für rohe Fleischprodukte verwenden und diese nach Verwendung in den Geschirrspüler geben (mind. 65 Grad, kein Kurzprogramm)
- Hände nach Kontakt mit der Fleischverpackung oder Tauwasser gründlich vorsichtig waschen und anschließend desinfizieren
- keine Zubereitung von Rohfleisch durch Kita-Kinder
- rohes Gemüse und Obst vor Verzehr gründlich waschen oder schälen, keine Sprossen verwenden
- keine unpasteurisierte Fruchtsäfte (Saft frisch gepresst)

### Symptome:

Vorherrschendes Krankheitszeichen sind wässrige Durchfälle. Auch Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen, seltener Fieber können dazukommen. Als schwere Verlaufsform können sich blutige Durchfälle mit krampfartigen Bauchschmerzen und teilweise Fieber entwickeln. Eine gefürchtete **Komplikation**, die vor allem im Kindesalter auftritt, ist das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS). Dabei kommt es zu Blutgerinnungsstörungen und zu einer Zerstörung von roten Blutkörperchen. Hinzu tritt eine Funktionsstörung der Nieren, die häufig eine vorübergehende Dialysebehandlung erfordert. Zusätzlich können auch neurologische Veränderungen (z. B. Krampfanfälle) auftreten. In Einzelfällen kann das HUS zu bleibenden Nierenschäden oder zum Tod führen.