

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

Stellungnahme Nr. 016/2011 des BfR vom 31. Mai 2011

Obwohl immer noch nicht geklärt ist, ob auf den Gurken aus Spanien der Erreger-Typ O104 gefunden wurde, empfiehlt das 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) 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 O104) 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 ausschließen, dass über die drei genannten Gemüsearten hinaus noch weitere Lebensmittel ursächlich für die Erkrankung sein könnten.

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 erstellten 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.

Die üblichen Hygienemaßnahmen, wie das Waschen und Schälen, reichen aus Sicht des BfR bei den drei verdächtigten Gemüsesorten derzeit nicht aus, da bereits geringe Keimzahlen 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.