

Fragen und Antworten zu EHEC-Infektionen durch pflanzliche Lebensmittel

FAQ des BfR vom 27. Mai 2011

Im Mai 2011 sind vermehrt Fälle von EHEC-Infektionen aufgetreten, zum Teil mit schwerwiegenden Krankheitsverläufen bis hin zu Todesfällen. Nach aktuellem Stand besteht ein starker Verdacht, dass diese Fälle auf Tomaten, Salatgurken oder Blattsalate zurückzuführen sind, die mit Bakterien verunreinigt sind.

Normalerweise ist das Infektionsrisiko beim Verzehr von Obst und Gemüse geringer als bei tierischen Produkten. Angesichts der Ausbruchssituation im Mai 2011 sollten Verbraucherinnen und Verbraucher jedoch gewisse Verhaltensregeln beachten, um ihr persönliches Infektionsrisiko möglichst gering zu halten.

Bitte beachten Sie zu grundsätzlichen und weiterführenden Informationen über EHEC die Verbrauchertipps des BfR „Schutz vor Infektionen mit enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)“ vom Januar 2011.

Wie kann der Mensch sich mit EHEC durch Obst und Gemüse infizieren?

Menschen infizieren sich in der Regel auf oralem Weg mit EHEC. Der Erreger wird häufig beim Verzehr von EHEC-kontaminierten Lebensmitteln aufgenommen. Auf diesem Weg kann auch die Infektion über verunreinigtes Gemüse oder Obst erfolgen.

Warum können Obst und Gemüse mit EHEC belastet sein?

Obst und Gemüse sind seltener eine Infektionsquelle als tierische Lebensmittel. In Deutschland sind EHEC-Ausbrüche, wie derzeit geschehen, durch pflanzliche Lebensmittel bis Mai 2011 nicht bekannt geworden.

Obst und Gemüse können durch EHEC-kontaminiertes Wasser oder Naturdünger mit dem Keim belastet werden. Darüber hinaus kann der Erreger auch bei der Zubereitung von Speisen durch eine so genannte Kreuzkontamination übertragen werden. Dabei gelangen die Keime von einem verunreinigten (meist rohen) Lebensmittel (z. B. Fleisch) auf ein anderes (meist verzehrfertiges) Lebensmittel (z. B. Salat). Die Bakterien können bei der Speisenzubereitung durch direkten Kontakt der Lebensmittel übertragen werden. Möglich ist aber auch die indirekte Übertragung über Hände, Geräte, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien. Eine Kreuzkontamination ist beispielsweise möglich, wenn zunächst rohes Fleisch verarbeitet wird und anschließend mit dem gleichen Messer Salat geschnitten wird.

Wie kann eine Infektion durch Obst und Gemüse vermieden werden?

Grundsätzlich gilt, dass die Beachtung von Hygieneregeln das Infektionsrisiko senkt. Für Obst und Gemüse ist Folgendes zu beachten:

- Hände vor der Zubereitung von Speisen und nach Kontakt mit rohem Fleisch gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln (z. B. Gemüse) lagern und zubereiten, auch beim Grillen (dabei auch verschiedene Bretter, Teller, Zangen verwenden).
- Gemüse, Obst und andere Lebensmittel, die mit den verdächtigen Produkten (z. B. belastetem Gemüse) in Kontakt gekommen sind, sollten ebenfalls nicht roh verzehrt werden. Ein solcher Kontakt besteht beispielsweise, wenn die Produkte nebeneinander lagern.

- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, dessen Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich mit Spülmittel und warmen Wasser reinigen und abtrocknen.
- Lappen und Handtücher nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60 °C waschen.
- Rohes Obst und Gemüse vor dem Konsum gründlich waschen (mind. 30 Sekunden mit kräftigem Reiben, möglichst warmes Wasser verwenden) und gegebenenfalls schälen. Das Waschen und Schälen von Gemüse bewirken eine Reduktion der Keimzahl und verringern damit das Infektionsrisiko. Beides führt aber nicht zur vollständigen Beseitigung der Keime.

Aufgrund des gravierenden Infektionsausbruchs im Mai 2011 wird über diese hygienischen Maßnahmen hinaus aus vorsorglichen Gründen empfohlen, auf den Verzehr von nicht erhitzten Gemüsesorten, die als Infektionsursache im Verdacht stehen, bis zur Aufklärung der genauen Ausbruchsursache zu verzichten. Bereits geringe Keimmengen reichen für eine Infektion aus, so dass eine Übertragung sehr leicht möglich ist.

Wie können EHEC-Bakterien abgetötet werden?

Durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten und Schmoren werden EHEC abgetötet. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 °C im Kern des Lebensmittels erreicht wird. Gegenüber anderen Umwelteinflüssen, beispielsweise einem sauren Milieu, Kälte oder Austrocknung, sind diese Bakterien jedoch relativ unempfindlich. Auch durch Tiefgefrieren von Lebensmitteln lassen sich EHEC-Bakterien nicht zuverlässig abtöten.

Können EHEC auch in verarbeiteten Lebensmitteln und Konserven vorkommen?

Ob EHEC-Erreger in verarbeitetem oder verpacktem Gemüse und Obst vorkommen können, hängt von der Art der Verarbeitung ab. Von Produkten, bei denen das Gemüse nicht mehr roh ist, geht in der Regel keine Gefahr durch Übertragung der Bakterien aus.

Die üblichen Erhitzungsverfahren bei der Herstellung von Konserven überlebt der Erreger nicht. Bei Produkten wie eingelegten Gurken stellen in der Regel der niedrige pH-Wert und der Salzgehalt eine ausreichende Konservierung dar.

Nicht erhitzte, lediglich gewaschene pflanzliche Lebensmittel, wie z. B. in Tüten abgepackter Salat können durchaus EHEC-Erreger enthalten.