

14/2011, 03. Juni 2011

Neue epidemiologische Daten untermauern bisherige Verzehrsempfehlung des BfR

Gemeinsame Pressemitteilung des Robert Koch-Instituts (RKI) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt weiterhin, vorsorglich Tomaten, Salatgurken und Blattsalate nicht roh zu verzehren. Diese Hinweise, die insbesondere auf in Norddeutschland erhältliche Ware abzielen, werden durch die Ergebnisse von zwei neuen epidemiologischen Studien des Robert Koch-Instituts bestätigt. Die Anzahl der an HUS Erkrankten pro 100.000 Bevölkerung beträgt in den am stärksten betroffenen Ländern 5,5 für Hamburg, 5,1 für Schleswig-Holstein, 3,3 für Bremen und 1,8 für Mecklenburg-Vorpommern. Bei den Fällen in den anderen Bundesländern lässt sich meist ein Bezug zu Norddeutschland beobachten.

Im Rahmen der Untersuchungen zu dem EHEC/HUS Ausbruchsgeschehens führt das Robert Koch-Institut weitere epidemiologische Studien durch, darunter Fall-Kontroll-Studien, Online-Befragungen und das Nachverfolgen einzelner auffälliger Ausbruchsgeschehen (siehe Epidemiologisches Bulletin 22/2011). Für zwei dieser Studien liegen erste Ergebnisse vor.

In einer Fall-Kontroll-Studie wurden 46 Patientinnen und Patienten mit HUS- oder EHEC- Infektion in Bremen, Hamburg und Lübeck vom 29. Mai bis 2. Juni 2011 ausführlich hinsichtlich der verzehrten Lebensmittel befragt, auch zu solchen Lebensmitteln, die noch nicht Eingang in die in Hamburg durchgeführte und bereits am 25. Mai 2011 veröffentlichte Studie gefunden hatten. Diese Ergebnisse wurden verglichen mit 2100 gesunden Kontroll-Personen, mit demselben Geschlecht, derselben Altersgruppe und derselben Wohnregion. Während 84 % der Patienten Salat verzehrt hatten waren es unter den gesunden Kontrollpersonen nur 47 %. Ebenso lag der Anteil in Bezug auf Verzehr von Gurken bei Patienten bei 75 % gegenüber 50 % und für Tomaten entsprechend bei 80 % gegenüber 63 % bei gesunden Kontrollen. Insgesamt 95 % der Fälle hatten mindestens eine der drei Gemüsearten verzehrt. Statistische Berechnungen dieser Daten ergaben, dass der Verzehr von rohen Tomaten, Gurken und Blattsalaten weiterhin signifikant mit der HUS-Erkrankung assoziiert ist.

In einer gemeinsamen Studie zu einer Häufung von Fällen mit dem Gesundheitsamt Frankfurt und dem Hessischen Landesprüfungs- und Untersuchungsamt im Gesundheitswesen in einem Unternehmen in Frankfurt wurde festgestellt, dass Mitarbeiter, die von der Salattheke der Kantine gegessen haben, fast 7-mal so häufig blutigen Durchfall bekommen haben wie Mitarbeiter, die keinen Salat gegessen hatten. Andere Nah-

rungsmittel, die untersucht wurden, zeigten keinen solchen Zusammenhang.

Diese beiden voneinander unabhängigen und methodisch unterschiedlichen Studien unterstützen die Ergebnisse der ersten Fall-Kontroll-Studie, deren Ergebnisse am 26. Mai 2011 vorgestellt worden waren. Somit gilt aus epidemiologischer Sicht, dass der Verzehr von Blattsalaten, Tomaten und/oder Gurken in Norddeutschland weiterhin als höchstes relatives Risiko für die Erkrankungen in Betracht gezogen werden muss. Die Verzehrsempfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung hat daher weiterhin Bestand, bis epidemiologische Studien und Untersuchungen an Lebensmitteln neue Hinweise ergeben, die Erregerquelle gefunden oder keine neuen Patienten mehr erkranken.

Seit Anfang Mai 2011 sind vermehrt Personen an blutigem Durchfall und dem so genannten hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) erkrankt. Dem Robert Koch-Institut wurden seit Anfang Mai 2011 insgesamt 520 HUS-Fälle übermittelt, darunter 11 Todesfälle (Stand: 2. Juni 2011, 15 Uhr). Seit Anfang Mai 2011 sind dem RKI 1.213 Fälle mit einer Infektion mit EHEC übermittelt worden. Davon sind sechs Patienten mittlerweile verstorben.

Das HUS ist eine schwere, unter Umständen tödliche Komplikation, die bei bakteriellen Darminfektionen mit sogenannten enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) auftreten kann. Pro Jahr werden dem RKI etwa 1000 EHEC-Fälle übermittelt. Das Vollbild des HUS ist charakterisiert durch akutes Nierenversagen, Blutarmut durch den Zerfall roter Blutkörperchen und einen Mangel an Blutplättchen. Im Jahr 2010 wurden dem Robert Koch-Institut zwei Todesfälle übermittelt.

Die das HUS verursachenden EHEC-Bakterien werden direkt oder indirekt vom Tier auf den Menschen übertragen. Als Reservoir gelten Wiederkäuer, vor allem Rinder, Schafe, Ziegen. Die Übertragung auf den Menschen erfolgt fäkal-oral, wobei die Erregeraufnahme über den Kontakt mit Tierkot, über kontaminierte Lebensmittel oder Wasser erfolgt, aber auch durch direkten Kontakt von Mensch zu Mensch (Schmierinfektion).

Aufgrund des gravierenden Infektionsausbruchs im Mai 2011 wird aus vorsorgenden Gründen empfohlen, auf den Verzehr von nicht erhitzten Gemüsesorten, die als Infektionsursache im Verdacht stehen (Tomaten, Salatgurken und Blattsalate) und im Norddeutschen Raum erworben wurden, bis zur Aufklärung der genauen Ausbruchsursache zu verzichten. Bereits geringe Keimmengen reichen für eine Infektion aus, so dass eine Übertragung sehr leicht möglich ist.

Bei Gemüsesorten, die nicht als Infektionsursache im Verdacht stehen, ist zu beachten, dass diese vor dem Konsum gründlich gewaschen (mind. 30 Sekunden mit kräftigem Reiben, möglichst warmes Wasser verwenden) und gegebenenfalls geschält werden sollen. Das Waschen

und Schälen von Gemüse bewirkt eine Reduktion der Keimzahl und verringert damit das Infektionsrisiko.

Weitere Informationen:
www.rki.de & www.bfr.bund.de

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.