



Baden-Württemberg.de

31.05.2011

GESUNDHEIT

EHEC: Erste Untersuchungsergebnisse liegen vor

„Es gibt derzeit keine Hinweise, dass Obst und Gemüse in Baden-Württemberg mit EHEC-Bakterien verunreinigt und hier in den Handel gelangt sind. Bei den ersten Untersuchungen von vorsorglich aus dem Verkehr genommenen spanischen Gurken konnten unsere Untersuchungsämter keine EHEC-Erreger feststellen. Damit liegt auch weiterhin kein konkreter Hinweis auf eine Infektionsquelle in Baden-Württemberg vor. Nicht zuletzt auch aufgrund der letzten Meldungen aus Hamburg, nach denen die Ursachen für die Infektionen nicht zweifelsfrei geklärt sind, können wir aber keine Entwarnung geben“, sagte Verbraucherschutzminister Alexander Bonde am Dienstag (31. Mai 2011) in Stuttgart.

„Da wir noch immer keine sichere Quelle für das Infektionsgeschehen kennen, ist das Einhalten der allgemeinen Hygieneregeln, wie insbesondere Küchenhygiene und regelmäßiges Händewaschen, bis auf weiteres der beste Schutz vor einer Erkrankung“, so Bonde.

Lebensmittelkontrolleure hätten in den vergangenen Tagen mutmaßlich belastete spanische Gurken aus dem Handel genommen und beprobt. Die baden-württembergische Lebensmittelüberwachung gehe jedem Hinweis aus den Bundesländern oder dem Schnellwarnsystem auf möglicherweise belastete Produkte sofort und konsequent nach. Umgehend würden die Vertriebswege ermittelt, die Ware aus dem Verkehr genommen und die Probenahmen verstärkt. Vorsorglich seien weitere Erzeugnisse wie Gurken, Möhren, Tomaten, Zucchini, Paprika und Salate beprobt worden. Nach den bisherigen Untersuchungsergebnissen konnte auch hier in keiner Probe EHEC nachgewiesen werden.

Information für die Redaktionen

Im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes ist die Analysetätigkeit insbesondere im Bereich der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft verstärkt worden. Die Lebensmittelüberwachung im Land überprüft Lebensmittel laufend stichprobenartig und risikoorientiert. Die Untersuchungen auf potenzielle EHEC-Erreger werden an den vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern (CVUA) intensiv betrieben. Seit 2008 wurden insgesamt 3254 Lebensmittelproben auf EHEC untersucht. In 133 Proben vom Tier stammender Lebensmittel, das heißt bei einem Anteil von 4,2 Prozent der untersuchten Proben, war der Nachweis positiv. Bei allen pflanzlichen Proben war der Nachweis bislang „EHEC-negativ“.

Ein Schwerpunkt für die Untersuchung und Aufklärung lebensmittelbedingter Erkrankungen liegt im CVUA Stuttgart. Hier wurde bereits im Jahr 2000 ein interdisziplinäres Laborteam aus Tierärzten, Mikrobiologen und Lebensmittelchemikern eingerichtet. Das Labor arbeitet sehr eng mit Humanmedizinerinnen des Landesgesundheitsamts (LGA) zusammen: Beim CVUA werden Lebensmittelproben analysiert, beim LGA werden entsprechende Humanproben von erkrankten Patienten untersucht. In dieser Kooperation kann nicht selten durch Abgleich der gefundenen Erreger der Nachweis für den ursächlichen Zusammenhang zwischen Lebensmittel und Erkrankung erbracht werden.

Weitere Informationen zu EHEC und zu Hygienetipps finden Sie auf der Homepage des Ministeriums unter http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/Hinweise_fuer_Verbraucher_zu_EHEC_Infektionen/97291.html

Quelle:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/ehc-erste-untersuchungsergebnisse-liegen-vor>