Der Keim "Enterohämorrhagische Escherichia coli" ist wahrscheinlich der Übeltäter

Zwei Erkrankungen vermutlich durch nicht abgekochte Rohmilch

Hannover (wbn). Vermutlich durch den Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch sind zwei Kleinkinder im Landkreis Emsland erkrankt.

Dies teilte ein Sprecher des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am heutigen Sonntag mit. Ermittlungen des Landkreises Emsland ergaben, dass die Familie bei einem Milchbetrieb im Emsland Rohmilch gekauft hatte. Da darin die Ursache der Erkrankungen vermutet wird, wurden durch das Veterinäramt dort Milchproben gezogen.

Fortsetzung von seite 1

Sie ergaben den Nachweis einer Form des Darmbakteriums Escherichia coli. Der Verkauf von Rohmilch in dem Betrieb wurde umgehend eingestellt. Dem Landkreis Emsland sind derzeit keine weiteren Krankheitsfälle bekannt.

Das Verbraucherschutzministerium weist daher noch einmal darauf hin, dass Rohmilch vor dem Verzehr abzukochen ist. Nur so können mögliche Krankheitserreger abgetötet werden. Bundesweit kommen in Rohmilchproben immer wieder krankheitserregende Keime vor. In Milchtankstellen wird daher aus Gründen des Verbraucherschutzes auf das Abkochen hingewiesen.

Es besteht der Verdacht, dass es sich bei dem gefundenen Keim um Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) handelt, eine seltene, krank machende Form des Darmbakteriums Escherichia coli. In aller Regel verläuft eine Infektion symptomarm mit Durchfall, Bauchschmerzen und Übelkeit. In seltenen Fällen, insbesondere bei immungeschwächten Personen und Kleinkindern, kann die Erkrankung allerdings einen schweren bis hin zu einem lebensbedrohlichen Verlauf nehmen. EHEC-Bakterien kommen natürlicherweise in den Därmen von Nutztieren wie Rindern, Schafen und Ziegen vor. Das Bakterium kann somit beim Verzehr von Rohmilch und Rohmilchkäse übertragen werden, aber auch rohes Fleisch oder Rohkost können betroffen sein.