

Kantinen reagieren auf EHEC-Infektionen

26 Erkrankte in der Rhein-Main-Region / Quelle vermutlich in Frankfurter Unternehmensberatung

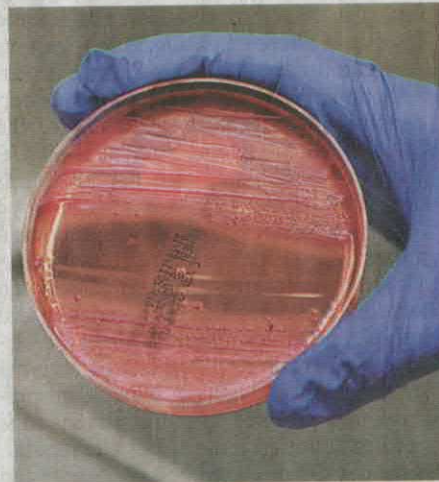
emue./iff. FRANKFURT. 26 Menschen in der Rhein-Main-Region sind nach Angaben des Sozialministeriums an dem Darmbakterium EHEC schwer erkrankt. Am Montag hatte das Frankfurter Gesundheitsamt zwei Kantinen von Pricewaterhouse-Coopers geschlossen, weil 60 Mitarbeiter der Unternehmensberatung an Durchfall litten. Wie Oswald Bellinger vom Gesundheitsamt sagte, wurde in 20 Fällen eine Infektion mit EHEC-Bakterien nachgewiesen. Nun fragen sich viele Frankfurter Arbeitnehmer, ob man in den betriebseigenen Kantinen noch beruhigt essen kann.

EHEC steht für enterohämorrhagische Entero-Colitis, eine Infektionskrankheit des Darms, die durch das Bakterium „Enterohämorrhagischer Escherichia coli“ hervorgerufen wird. Träger des Bakteriums sind Nutztiere wie Kühe, aber auch Schafe und Ziegen. Es wird meist beim Verzehr von rohem Fleisch und Rohmilchprodukten übertragen. Über die Düngung mit Gülle gelangt es auch auf Felder und kann über ungewaschenes und rohes Gemüse aufgenommen werden. Das Robert-Koch-Institut nimmt an, dass sich die Patienten in der Rhein-Main-Region und in Norddeutschland auf diesem Weg infiziert haben.

Krankheitssymptom ist ein wässrig-blutiger Durchfall, der zwischen zwei und zehn Tagen nach der Infektion auftritt. Als Komplikation wird das hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) gefürchtet, das

zu Nierenversagen führen kann. Daran leiden auch einige der in Krankenhäusern in der Rhein-Main-Region behandelten Patienten. Wie das Sozialministerium mitteilt, hatten sich alle Patienten Mitte Mai angesteckt. Nach dem 16. Mai seien keine Neuerkrankungen mehr aufgetreten.

Allein in Frankfurt werden nach Angaben des Gesundheitsamts zwölf Patienten in Kliniken behandelt. Sieben davon hätten HUS. Wie die Uniklinik mitteilt, wo zehn der Erkrankten behandelt werden, liegen zwei im künstlichen Koma und müssen beatmet werden. Fünf Patienten hätten eine Blutwäsche erhalten.



Der Erreger: eine EHEC-Bakterienkultur in der Petrischale

Foto Reuters

Die Klinik meldete gestern, dass sich der Zustand aller Patienten stabilisiert habe.

Darüber hinaus gibt es sechs Fälle in Darmstadt, vier im Wetteraukreis, weitere in Gießen, Offenbach und seit gestern auch in Groß-Gerau. Die meisten Patienten aus dem Umland hatten Beziehungen zu dem Frankfurter Unternehmen. Nur die Infizierten in Darmstadt arbeiteten an anderen Orten, teilte ein Sprecher des dortigen Gesundheitsamts mit. Es werde noch nach Gemeinsamkeiten gesucht. Daran beteiligen sich die Gesundheitsämter, das Sozialministerium und die Behörden der Lebensmittelsicherheit. Da die Erkrankungen sowohl räumlich als auch zeitlich eingegrenzt werden könnten, hoffen alle Beteiligten, die Ursache ermitteln zu können. Mit Ergebnissen rechnet das Ministerium Ende der Woche.

Betreiber der geschlossenen Kantinen ist der Caterer Sodexo. Deren Mitarbeiter wurden untersucht, um die Übertragung von Mensch zu Mensch auszuschließen. Vermutet wird jedoch eine Übertragung über Lebensmittel, weshalb die Lieferungen nachverfolgt werden. Wie Sodexo auf Anfrage mitteilte, sind keine weiteren Kantinen der Kette betroffen. Man habe Vorsichtsmaßnahmen getroffen, heißt es in einer Pressemitteilung. So werde kein Rohgemüse mehr angeboten, sondern nur noch gekochte und industriell vorbereitete Ware. Die Lieferanten seien um eine Analyse der abgegebenen Waren gebeten worden. Bisher habe keine der Untersuchungen eine Belastung ergeben.

Auch andere Kantinenbetreiber sind wegen der Infektionen aktiv geworden. Das Unternehmen FPS Catering mit Sitz in Fechenheim hat nach eigenen Angaben mit verschärften Kontrollen seiner Lebensmittel auf die Vorfälle reagiert. Seit Anfang dieser Woche gebe es in den von ihm belieferten Kantinen keine Rohkostspeisen mehr. Die Blattsalate würden in den Küchen vor Ort noch einmal gründlich gewaschen, teilte FPS mit. Die Anlieferer von Obst und Gemüse brächten nur noch Ware, die schon geschält, geschnitten und abgepackt ist. Die Mitarbeiter seien noch einmal gesondert geschult worden.

Andere Betreiber haben die Rohkost noch nicht aus ihrem Angebot genommen. Die Compass Group mit Sitz in Eschborn, die in Frankfurt rund 50 Kantinen betreibt, macht die Besucher durch einen Aushang auf die Gefahren aufmerksam. Die Küchenmitarbeiter haben den Unternehmensangaben zufolge eine zusätzliche Schulung zum Umgang mit Obst und Gemüse erhalten. Die ohnehin hohen Hygienestandards würden mit noch größerer Sorgfalt eingehalten, sagte Andrea Probst, Leiterin der Unternehmenskommunikation, auf Anfrage.

Auch bei der Airport Center Service GmbH der Fraport sieht man die Situation relativ gelassen. Geschäftsführer Helmut Heinz sagte, Obst und Gemüse würden in den Küchen noch einmal gründlich gewaschen. Es sei aber kein Rückgang der Nachfrage in den Kantinen von Fraport zu beobachten.