



Dr. Ralf Koppermann

## Darm-Alarm durch Viren und Bakterien

Informationen über EHEC und die Folgen STADE. Die EHEC-Epidemie versetzte im letzten Sommer Ärzte und Forscher in Alarmbereitschaft. Um diese und andere Durchfallerkrankungen ging es am Montagabend in einem öffentlichen Vortrag im Elbe Klinikum Stade. Dr. Ralf Koppermann, Oberarzt der Klinik für Innere Medizin,klärte 50 Zuhörer auf, was hinter Erregern wie EHEC, Salmonellen und Noroviren steckt.

Wer sich mit einem dieser Erreger infiziert, den plagen Übelkeit, Fieber, Erbrechen, Bauchschmerzen und Durchfall.

Das Bakterium EHEC kann lebensbedrohliche Darmentzündungen und Nierenversagen hervorrufen. Im Sommer 2011 herrschte bundesweit in vielen Krankenhäusern Ausnahmezustand. Im Elbe Klinikum Stade wurden von Ende Mai bis Mitte Juni 276 Patienten behandelt, die sich mit EHEC infiziert hatten. Bundesweit wurden im letzten Jahr 3043 EHEC-Fälle registriert. 50 Patienten starben. Problematisch war die Behandlung, weil es sich bei dem Erreger um die Mischung aus zwei verschiedenen Bakterienstämmen handelte. Eine Vielzahl von Antibiotika half nicht gegen den Erreger.

Noroviren machen meist im Herbst und Winter in Kindergärten, Schulen, Kliniken und Altenheimen die Runde. In solchen Gemeinschaftseinrichtungen überträgt sich der Erreger schnell. "Die Ansteckungsgefahr ist extrem hoch. Ein Milliliter menschlichen Stuhls kann bis zu 100 Millionen Viruspartikel enthalten", sagt Koppermann.

Bei gesunden Menschen verläuft eine Erkrankung mit dem Norovirus oder auch dem Salmonellen-Bakterium meist harmlos. Für Kleinkinder und ältere Menschen kann eine Infektion jedoch lebensbedrohlich werden, weil ihre Immunabwehr oft nicht stark genug ist. Impfungen gegen solche Erreger gibt es nicht. Den besten Schutz bieten häufiges und gründliches Händewaschen mit Seife sowie der hygienisch korrekte Umgang mit Lebensmitteln. Wichtig ist, auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zu achten und darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Fleisch- und Eiprodukte sollten erhitzt werden. "Nur bei Temperaturen über 70 Grad und einer Garzeit von mindestens zehn Minuten lassen sich Salmonellen sicher abtöten", sagt Koppermann. Speisen mit rohen Eiern sollten möglichst sofort nach der Zubereitung gegessen und bis zum Verzehr immer gut gekühlt werden. Infektionen mit Salmonellen sind in Deutschland rückläufig. "Das liegt vor allem daran, dass die Menschen mit salmonellenanfälligen Lebensmitteln vorsichtiger umgehen", so Koppermann.

Auch Tipps für Fernreisen hat Koppermann parat: "Nur geschälte und gekochte Lebensmittel und möglichst keine Speisen an offenen Ständen essen." Als größtes Problem für die Zukunft sieht Koppermann, dass immer mehr Antibiotika in der Massentierhaltung eingesetzt werden. "Das fördert die Entstehung resistenter Keime. Antibiotika verlieren ihre lebensrettende Wirkung", sagt Dr. Ralf Koppermann