

Schutz vor EHEC-Infektionen: Rohmilch vor dem Trinken abkochen

Wer seine Lebensmittel direkt beim Bauern kauft, weiß, wo sie herkommen. Bei Rohmilch sollten Verbraucher allerdings besondere Vorsicht walten lassen, rät das Veterinäramt des Kreises Unna. Denn der Verzehr roher Milch kann ernsthaft krank machen. „Rohmilch kann mit Krankheitserregern wie z. B. EHEC belastet sein“, sagt Dr. Anja Dirksen, Leiterin des Sachgebietes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung. Und EHEC-Infektionen können neben schweren Durchfällen kolikartige Bauchschmerzen, Erbrechen und Fieber verursachen. Ein lebensbedrohlicher Verlauf ist ebenso wenig auszuschließen wie bleibende Schäden.

Infektionswege

Menschen infizieren sich in der Regel durch die orale Aufnahme von EHEC. Das kann beispielsweise über verunreinigtes Wasser, verunreinigte Lebensmittel wie roher Milch, Rohmilcherzeugnissen, Sprossen und Fleisch geschehen oder auch über einen engen Kontakt zu infizierten Menschen und Tieren. Bereits geringe Keimmengen können eine Infektion auslösen.

Gefährdet sind vor allem Personen mit nicht ausgebildeter oder geschwächter Immunabwehr (Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, alte und kranke Menschen). Kinder unter fünf Jahren sind besonders häufig von schwer verlaufenden EHEC-Erkrankungen betroffen. Diese Risikogruppen sollten risikobehaftete Lebensmittel wie Rohmilch und Erzeugnisse daraus (z.B. Rohmilchkäse) vermeiden. Wenn Milchprodukte aus Rohmilch hergestellt wurden, muss das auf dem Produkt gekennzeichnet sein.

Hygiene für Sicherheit

Wegen dieses Risikos ist der Verkauf von Rohmilch beispielsweise in Supermärkten grundsätzlich verboten. Wer Rohmilch direkt vom Landwirt kauft, sollte diese vorher abkochen: Mindestens zwei Minuten bei 70 Grad Celsius kochen oder mehr tötet die Keime ab. Landwirte müssen an der Abgabestelle deutlich darauf hinweisen.

Nach einem Besuch auf dem Bauernhof oder dem Streichelzoo empfiehlt das Veterinäramt übrigens, die Hände gründlich zu waschen. EHEC-Bakterien lauern auch in verunreinigter Erde oder den Ausscheidungen von Tieren. „Vor allem vor dem Verzehr von Speisen und Getränken sollte man sich die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen“, rät Dr. Dirksen.

Weitere Informationen gibt es unter www.kreis-unna.de (Suchwort „Infektionskrankheiten“) sowie beim Bundesinstitut für Risikobewertung unter www.bfr.bund.de und beim Robert Koch Institut unter www.rki.de. PK | PKU
Pressekontakt: Max Rolke | Fon 02303 27-1113 | E-Mail max.rolke@kreis-unna.de