

EHEC-HUS Infektionen - eine sträfliche Folge vom Billig-Wahn?

Wer auf Erdbeeren, Gurken und Salat nicht verzichten will, sollte beim Gemüsehändler seines Vertrauens oder beim Bauern auf dem Markt frisches regionales Gemüse kaufen und auf Billigangebote aus unbekanntem Anbau verzichten. Vor allem sollte die Trinkwasseranlage in Caravan und Boot in einem hygienisch einwandfreiem Zustand sein, damit Hygienemaßnahmen zur Abwehr einer Infektion durch verunreinigtes Wasser nicht ins Gegenteil verkehrt werden.

Ist Ihre Trinkwasseranlage in Caravan und Boot in einem guten hygienischen Zustand?

Diese Frage ist ganz wichtig, denn in der derzeitigen EHEC-Situation ist die Verfügbarkeit von einwandfreiem Trinkwasser zur Körperpflege und Lebensmittelzubereitung maßgeblich für die Erhaltung ihrer Gesundheit.

Gerade der Aspekt der Körper- und Lebensmittelhygiene wird vielfach sträflich vernachlässigt. „Wir trinken das Wasser ja nicht“, höre ich in Gesprächen oft als Grund dafür, dass auf Reinigungsmaßnahmen der Trinkwasseranlage verzichtet wird.

Trinkwasser ist ein Lebensmittel!

Es ist eine Qualitätsbezeichnung für Wasser für den menschlichen Gebrauch. Es soll kühl klar, farblos und von gutem Geschmack sein. Die Grenzwerte der Inhaltsstoffe (z.B. Blei, Eisen, Nitrat, Quecksilber, Sulfat, Bakterienkolonien) wurden vom Gesetzgeber in der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) so bemessen, dass ein Mensch beim lebenslangen Genuss des Lebensmittels Trinkwasser in seiner körperlichen Konstitution nicht beeinträchtigt wird.

Trinkwasser ist nach Richtlinie 98/83/EG, 80/778/EWG und TrinkwV vom 21.05. 2001 Wasser für den menschlichen Gebrauch.

In ursprünglichem Zustand oder nach Aufbereitung ist es:

- zum Trinken, Kochen zur Zubereitung von Speisen und Getränken
- und für folgende andere häusliche Zwecke bestimmt:
- Körperpflege und Reinigung
- Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
- Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen.

Die hohen Anforderungen an die Trinkwasserqualität tragen wesentlich zu unserer Gesundheit und langen Lebenserwartung bei.

In einer verunreinigten Trinkwasseranlage in Caravan und Boot wird aber selbst das beste Trinkwasser schlecht!

Trotzdem werden Lebensmittel damit gewaschen - selbst die Zähne werden mit dieser Brühe geputzt - unglaublich aber wahr!

Erst wenn schwarze Flocken aus dem Wasserhahn von Boot und Caravan kommen, oder das Wasser sogar nach faulen Eiern riecht, wird um Hilfe gerufen. Oft wird dann auch noch herumgedoktert und mit Essigwasser, Soda oder Zahntabs versucht dem Problem Herr zu werden - vergebens! Dazu kommt dilettantische Beiträge zur Behandlung der Trinkwasseranlage die in den einschlägigen Foren veröffentlicht werden.

Deren mögliche Auswirkungen erfüllen problemlos den Tatbestand der Körperverletzung. Die Protagonisten dieser einschlägigen "Hausmittelchen" scheinen völlig zu vergessen, dass Sie damit nicht nur die eigene Gesundheit sondern mit ihren "Tipps" die Gesundheit anderer gefährden!

Algen, Bakterien, Ablagerungen, schwarz-braune Schläuche und übel riechendes Wasser ist die Folge bei der Anwendung dieser "Ratschläge"!

In solchen traurigen Fällen hilft nur aufeinander abgestimmte hard-core-Chemie in Form der MultiMan Back Box, alles andere ist zu schwach!

Sorgen Sie also für hygienische Zustände in Ihrer Trinkwasseranlage.

Dann relativiert sich der ganze (Medien-)Wirbel um EHEC-Bakterien auf Ihr persönliches Verhalten beim Einkauf von Gemüse und Fleisch und bei der körperlichen wie der Lebensmittel-Hygiene.

Was sind denn EHEC-Bakterien?

Enterohämorrhagische Escherichia-coli (EHEC) sind bestimmte pathogene (krankheitsauslösende) Stämme des Darmbakteriums Escherichia-coli (E.coli). Die nichtpathogenen Escherichia-coli sind Bestandteil einer gesunden Darmflora von Mensch und Wiederkäuern.

1977 wurden die EHEC Bakterien erstmals beschrieben und seit 2001 besteht eine Meldepflicht für EHEC - verursachte Erkrankungen. Seither gibt es jedes Jahr ca. 900 - 1.000 Infektionen, bei denen EHEC-Bakterien als Verursacher lokalisiert werden. Das jetzt aufgetretene hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) ist bisher nicht nennenswert in Erscheinung getreten. Es ist eine besonders aggressive Variante des EHEC-Bakteriums und stellt nun ein besonders hohes Gesundheitsrisiko dar.

Weitere Info: <http://de.wikipedia.org/wiki/Ehec>

„Die meisten Escherichia-coli Bakterien sind ungefährlich, leben in Därmen von Menschen und Tieren wie hauptsächlich Rinder, aber auch Schafen und Ziegen. Der jetzige EHEC-Erreger ist eine mutierte, neue, aggressivere Form. Kommt man mit dem Erreger in Kontakt, (durch kontaminiertes Gemüse und Kontaktinfektion von Mensch zu Mensch infolge Hygienefehlern (Anmerkung PG)) reichen 100 Keime aus, um krank zu werden. Der Erreger heftet sich an die Innenauskleidung des Darmes und produziert Giftstoffe. Das führt dann dazu, dass kleinste Blutgefäße kaputtgehen. Es entsteht Blutdurchfall, das Symptom für EHEC. Wenn der Erreger in die Blutbahn gelangt kann das Toxin auch in der Niere seine Wirkung entfalten und die Nieren zerstören.“

Der EHEC-Erreger ist besorgniserregend resistent gegen Antibiotika und aggressiv!

Durch Antibiotika wird der Keim sogar aggressiver. Er setzt

dann mehr von dem Toxin frei und kann schwerere Krankheitsverläufe provozieren", sagt der Charité-Infektiologe Dr. Hans-Jörg Epple in einem Interview mit der BZ am 28.05.2011.

EHEC Bakterien finden sich also in der Gülle und ungeklärten Abwässern. Die Ausbringung zur Düngung auf die Felder ist in Deutschland verboten. Wird es trotzdem gemacht, kommen Escherichia-coli und möglicherweise auch EHEC-HUS-Bakterien in den Boden und wenn die Pflanzen schon Früchte tragen auch direkt auf die Pflanzen.

Salat, Gurken, Erdbeeren und italienische Pelati-Tomaten wachsen alle auf und Spargel, Gelbe Rüben, Kohlrabi, Kartoffeln u. a. im Boden und kommen bei Güllendüngung mit den Krankheitserregern unmittelbar in Kontakt. Konsequenter Weise müssten Sie also auf alles verzichten, was sie nicht bei mindestens 70 Grad Celsius garen können

Ob es wirklich die spanische Gurken sind, die ja auch in andere Bundesländer als nach Norddeutschland geliefert wurden, bezweifelte Frau Prof. Martini, Abteilungsleiterin am Hygieneinstitut der FU in Berlin schon vor 2 Wochen - dafür gab es zum heutigen Tag mit 600 - 1.000 Personen zu viele Infizierte.

Vor allem ist jetzt gesunder Menschenverstand angesagt!

Im Grunde genommen, haben die Fachleute 3 Wochen nach Feststellung der ersten tödlichen Infektionen noch immer keine Kenntnis über die örtliche Quelle des Erregers!

Aber noch bevor die Untersuchungen auch nur annähernd abgeschlossen sind bezeichnet Bauernpräsident Gerd Sonnleitner die Gülle-These als "Blödsinn", als ob sich unter den deutschen Landwirten keine schwarzen Schafe befänden! Allein schon deshalb macht mich vollmundige Abwiegelung durch Funktionäre seines Schlages misstrauisch. Auffällig ist auch noch, dass die Gesundheitsbehörden Hamburgs nach langem Schweigen nun mit der Erkenntnis herauskommen, dass es doch nicht die spanischen Gurken sind.

Inzwischen warnt das Robert-Koch-Institut am 30.05. in einer Radiomeldung ganz allgemein vor dem Verzehr von Gurken und Tomaten aus Norddeutschland. Dazu kommt, dass die Erkrankungen in den umliegenden Nachbarländern (S, DK, NL, GB, A) alle aus Norddeutschland importiert wurden (BZ-Berlin 30.05.). Das Problem liegt offenbar woanders als in Spanien und ist noch nicht lokalisiert!

Was können Sie als tun um sich zu schützen?

Verzichten Sie in erster Linie auf rohes Rindfleisch, unpasteurisierte Milch und bis die Quelle nicht ermittelt ist und braten Sie alles Fleisch durch. Verzichten sie auch auf (ausländisches) Gemüse (Tomaten, Gurken Salat) vom Discounter / Supermarkt. Deren Lieferanten stehen unter ungeheurem Preisdruck und bei Gurken für 25 Cent können Sie keine Qualität mehr erwarten wie auch nicht bei Rindersteaks für 5,50 € / Kilo. Bei dieser Art Fleisch können Sie bei regelmäßigem Verzehr gleich auf die Gripeschutzimpfung verzichten, so viel Antibiotika nehmen Sie auf! Vielleicht verzichten Sie bis zur Klärung der Sachlage auf Restaurantbesuche, weil Sie deren Lieferkette für Lebensmittel nicht kennen.

Kaufen Sie Ihr Gemüse auf dem Wochenmarkt oder im Bioladen.

Das gibt zwar auch keine 100 %ige Sicherheit, es kommt aber aus regionalem Anbau und unterliegt einer Lebensmittelüberwachung durch deutsche Aufsichtsbehörden. Waschen Sie Salat, Obst und Gemüse mit Trinkwasser aus Ihrem hygienischen Trinkwassersystem, bürsten oder reiben Sie es zusätzlich noch ab. Waschen Sie danach ihre Hände bevor Sie an die Zubereitung des Essens gehen.

Mit etwas Glück und gesundem Menschenverstand kommen Sie sicher über die Runden!

Herzliche Grüße und passen Sie auf sich auf!
Ihr

WasserPeter

und das MultiTeam - wir leben Caravaning!

P.S. Die Sonderaktion der Jubiläumsbox geht eigentlich zum 31. Mai zu Ende. Weil die Nachfrage aber so groß war, haben wir nachproduziert und verkaufen diese Boxen solange der Vorrat reicht. Wenn also gleich eine 250er Black-, Red- oder Yellow-Box bestellen, haben Sie die Chance noch von dem günstigen Sonderangebot mit 30 % mehr Inhalt zu profitieren.

Direkt zum Shop:

<http://www.multiman.de/index.php?page=multibox>

P.S. Wenn Sie Fragen haben, bitte rufen Sie mich an!

Mit meinen 25 Jahren Erfahrung in Caravaning, Yachting und Trekking, einer Ausbildung in Wasserchemie, Hygiene und Mikrobiologie weiß ich Antwort auf Ihre Fragen.