



Epidemiologisches Bulletin

30. Juni 2000 / Nr. 26

AKTUELLE DATEN UND INFORMATIONEN ZU INFektionsKRANKHEITEN UND PUBLIC HEALTH

Campylobacter-Enteritis nach Genuss von Rohmilch

Regelungen der Milchverordnung werden immer wieder missachtet

In der jüngeren Vergangenheit gab es bereits mehrfach Veranlassung, auf die hohen gesundheitlichen Risiken des Verzehrs nicht ausreichend erhitzter Rohmilch (einschließlich Vorzugsmilch) hinzuweisen. Allein in vier hier beispielhaft zitierten Berichten über 6 Gruppenerkrankungen sind 418 Erkrankungsfälle beschrieben.¹⁻⁴ Hauptrisiken des Rohmilchverzehrs sind Erkrankungen durch Bakterien der Gattungen *Campylobacter* (C.) – speziell *C. jejuni* – und *Escherichia* (E.) – speziell enterohämorrhagische *E. coli*, EHEC. Der nachfolgend beschriebene aktuelle Ausbruch in Sachsen-Anhalt lässt u. a. erkennen, dass offensichtlich immer noch Aufklärungsbedarf – nicht nur in der Bevölkerung – besteht:

Vom 4.–14. April 2000 nahmen drei sechste Klassen einer Sekundarschule aus einer größeren Stadt in Sachsen-Anhalt in zwei Durchgängen an einem jeweils 3-tägigen Lehr- und Erlebnisausflug auf einen sogenannten Jugendbauernhof der betreffenden Gegend teil. Dabei wurde als ein besonderes Ereignis von den meisten Beteiligten auch unabgekochte Rohmilch ›frisch von der Kuh‹ verkostet und getrunken. In der Folge erkrankten in beiden Durchgängen von den insgesamt 62 Teilnehmern (58 Kinder und 4 Betreuer) 31 Personen (28 Kinder und 3 Betreuer) an einer teilweise schwer verlaufenden Gastroenteritis. Durch die beim Gesundheitsamt eingehenden Meldungen der von den Erkrankten aufgesuchten Ärzte wurde offenkundig, dass es sich um einen zusammenhängenden, örtlich und zeitlich eingrenzenden Ausbruch handelte (s. Abb. 1).

Epidemiologische Ermittlungen: Das zuständige Gesundheitsamt ermittelte zu den Erkrankungen und den Begleitumständen ihres Auftretens, speziell die Speisenanamnese; das zuständige Lebensmittel- und Veterinärüberwachungsamt ermittelte bezüglich der verdächtigten Rohmilch, der übrigen Lebensmittel und der Milchviehbestände und entnahm Proben.

Die Befragung der Schüler und Betreuer ergab: Von den insgesamt 62 Teilnehmern der Klassenfahrten, die sich in den beiden Durchgängen jeweils in der

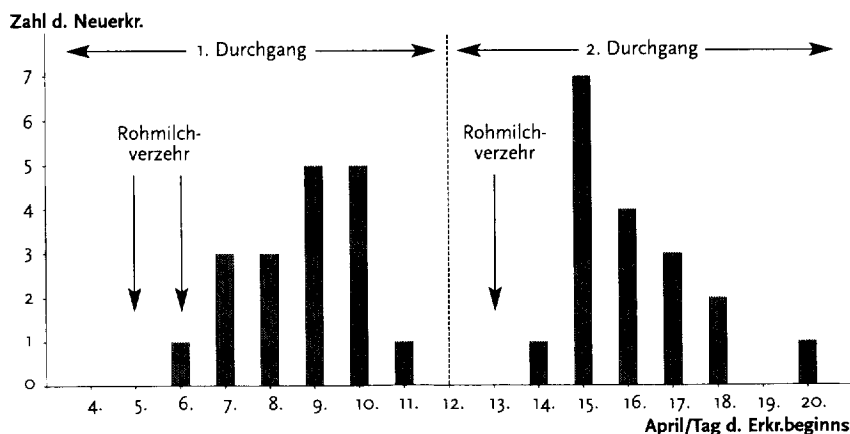


Abb. 1 Campylobacter-Enteritis unter Teilnehmern einer Klassenfahrt nach Rohmilchverzehr auf einem Jugendbauernhof im April 2000 (N = 31)

Diese Woche 26/2000

Campylobacter-Enteritis:

Erneut Ausbruch nach Genuss von Rohmilch

Streptokokken-Infektionen:

Fallbericht zu postoperativen Wundinfektionen durch Streptokokken der Gruppe A

FSME:

- ▶ Neue Indikationen und Anwendungsbedingungen für den FSME-Impfstoff TicoVac
- ▶ Hinweis auf Hochrisikogebiete in Deutschland

Meldepflichtige

Infektionskrankheiten:

Wochenstatistik 21/2000

25. A
4496
ZB MED

