

Merkblatt HUS

Was ist ein HUS?

Es handelt sich um eine lebensbedrohliche Verlaufsform einer Infektion mit EHEC-Bakterien. Die Abkürzung HUS steht für das hämolytisch-urämische Syndrom. Es wird durch Bakteriengifte ausgelöst. Die Gifte verursachen eine Zerstörung der roten Blutkörperchen (Hämolyse). Sie sind aber auch in der Lage, diejenigen Zellen, die die Blutgefäße auskleiden, zu schädigen. Dies passiert insbesondere in der Niere, was zum Nierenversagen mit Anstau von harnpflichtigen Substanzen führt (Urämie). Ferner wird eine Substanz freigesetzt, die die Blutgerinnung aktiviert. Blutplättchen werden dabei übermäßig verbraucht und können nicht mehr für die „normale“ Blutgerinnung zu Verfügung stehen. Es kommt deshalb zu Einblutungen in das Gewebe.

Wie äußert sich die Erkrankung?

Das HUS-Syndrom beginnt zunächst mit Durchfällen, die später blutig werden. Sie werden begleitet von Übelkeit, Bauchkrämpfen, Erbrechen und Fieber. Im Verlauf etwa einer Woche verschlechtert sich der allgemeine Zustand des Erkrankten sehr schnell. Es kommt zu Schwäche, Schläfrigkeit, Gelbfärbung der Haut, Hautblutungen und Versagen der Harnproduktion. In besonders ungünstigen Fällen entwickelt sich ein Koma. Von schweren Verläufen sind insbesondere Kinder unter 5 Jahren betroffen. Leichte Verläufe kommen in der Regel bei Erwachsenen unter 60 Jahren vor.

Wie wird das HUS behandelt?

Bei HUS ist eine Krankenhausbehandlung notwendig, je nach Schwere der Erkrankung auch eine intensivmedizinische Behandlung. Die Therapie erfolgt mit Blutwäsche (Dialyse), Bluttransfusionen und dem Ersatz von Blutplättchen.

Wie wird die Infektion übertragen?

Die Erreger der Infektion, die EHEC-Bakterien, werden durch Wiederkäuer, besonders Rinder, Schafe und Ziegen übertragen. Auch Wildtiere wie Rehe und Hirsche können Überträger sein. Der Erreger wird mit dem Kot ausgeschieden. Bei Nutztieren kann der Erreger beim Schlachten oder Melken in die Lebensmittelgewinnung eingehen. Vor allem rohe und unzureichend erhitzte Lebensmittel können den Erreger enthalten. Das gilt besonders für Rohmilch und Rohmilcherzeugnisse (z.B. Rohmilchkäse), Rohwürste (z. B. Zwiebelmettwurst, Teewurst etc.) oder unzureichend erhitztes Fleisch. Aber auch auf unzureichend gewaschenem Salat oder Gemüse können sich EHEC-Erreger finden. Falls Sie noch Weiteres über die EHEC-Bakterien erfahren möchten, lesen Sie bitte das gesondertes Merkblatt zu EHEC der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung (BZgA) auf unserer Internetseite.

Was kann ich zur Vermeidung einer Infektion tun?

- Rohmilch sollte vor dem Verzehr abgekocht werden.
- Fleisch sollte immer nur gut durchgegart verzehren.
- Nach der Zubereitung von Speisen mit rohem Fleisch sollten die Hände gründlich gewaschen werden.
- Rohes Fleisch sollte immer getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden.

- Flächen und Gegenstände, die mit rohem Fleisch oder Tauwasser in Berührung gekommen sind, sollten immer sofort gründlich gereinigt werden (Schneidebretter, Verpackungen etc.) Handtücher und Putzlappen, die bei der Reinigung gebraucht wurden, sollten möglichst danach direkt mit mindestens 60 Grad gewaschen werden.
- Gemüse, Salat und Obst vor dem Verzehr unbedingt gründlich waschen oder schälen.

Wir hoffen, mit diesem Merkblatt einen Teil Ihrer Fragen beantwortet zu haben und wünschen baldige Genesung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Wie erreichen Sie uns?

Gesundheitsamt des Rhein-Sieg-Kreises

Hygiene und Infektionsschutz

Kaiser-Wilhelm-Platz 1

53721 Siegburg

Telefon: 02241 / 13-2727

Telefax: 02241 / 13-3181

E-Mail: gesundheitsaufsicht@rhein-sieg-kreis.de