

INFEKT - INFO

Ausgabe 13 / 2010, 2. Juli 2010

Kurzbericht über die im Rahmen der Infektionskrankheiten-Surveillance nach IfSG in Hamburg registrierten Krankheiten

Plötzliches Unwohlsein und Krankheitssymptome nach einer gemeinsamen Mahlzeit in einer Hamburger Schule

Am 28.6. stellte sich bei 16 von 17 Schülerinnen und Schülern einer Hamburger Schulklasse, unmittelbar nachdem sie gemeinsam eine Mittagsmahlzeit zubereitet und verzehrt hatten, verschiedene Krankheitssymptome wie Übelkeit, Bauchschmerzen, Schwindel, und Kreislaufprobleme ein. Die Klasse hatte unter Anleitung ihrer Lehrerin am selben Tag frisch eingekaufte Lebensmittel zu einer Kartoffelsuppe verarbeitet. An der anschließenden Mahlzeit hatte ein Schüler nicht teilgenommen, der auch nicht erkrankte. Die Lehrerin hatte nur von der Suppe probiert und blieb ebenfalls beschwerdefrei. Bei den übrigen Kindern entwickelten sich die Beschwerden auffallend rasch und plötzlich (es war dabei die Rede davon, dass die Kinder teilweise schon, während sie noch mit dem Abwasch beschäftigt waren, über Unwohlsein klagten).

Die gleichzeitige und plötzliche Erkrankung einer ganzen Gruppe von Kindern löste begrifflicherweise erhebliche Beunruhigung aus und führte in diesem Fall zu einem größeren Einsatz von Polizei und Feuerwehr und zur Einlieferung der betroffenen Kinder in verschiedene Krankenhäuser. Vor Ort nahmen Mitarbeiter des zuständigen Gesundheits- und des Verbraucherschutzamtes die Untersuchungen zu den Ursachen des Geschehens auf. Dabei spricht vor allem der gesamte Ablauf nicht für eine Infektion mit Gastroenteritis-Erregern wie Salmonellen oder Noroviren, da in derartigen Fällen von der Ansteckung bis zum Auftreten erster Krankheitssymptome deutlich mehr Zeit verstreicht, und da auch die beobachteten Symptome nicht unbedingt typisch für eine Infektion waren. Vielmehr scheint das Geschehen am ehesten durch die Einwirkung eines Lebensmittel-Toxins erklärbar zu sein. Dabei wäre eine Möglichkeit, dass sich ein sogenanntes Enterotoxin gebildet hat.

Enterotoxine sind giftige Substanzen, die von bestimmten Bakterien produziert und an ihre Umgebung abgegeben werden können. Zu den häufigsten Enterotoxinbildnern gehören *Staphylococcus aureus*, aber auch *Clostridium perfringens* und *Bacillus cereus*. Geraten diese Mikroorganismen in Lebensmitteln, können sie sich dort gut vermehren und ihr Toxin an das Lebensmittel abgeben. Das Erhitzen des Lebensmittels führt zwar in der Regel zur Abtötung der Bakterien, die Toxine sind aber relativ hitzestabil und können auf diese Weise auch in erhitzten Speisen noch wirksam bleiben. Der Verzehr Toxin-haltiger Speisen kann bereits nach kurzer Zeit (z. T. bereits nach 30 Minuten) zu Beschwerden im Magen-Darm-Trakt führen, wobei hier typischerweise nicht so sehr der Durchfall das Leitsymptom darstellt, sondern eher Übelkeit und Erbrechen im Mittelpunkt stehen. Die Beschwerden klingen in aller Regel nach ein bis zwei Tagen von selbst und folgenlos wieder ab.

Eine andere Möglichkeit zur Erklärung des Geschehens wäre ggf. die Einwirkung von α -Solanin. Dabei handelt es sich um eine schwach giftige chemische Verbindung, die in verschiedenen Nachtschattengewächsen wie z. B. Kartoffeln enthalten sein kann. Bei Kartoffeln, die längere Zeit dem Licht ausgesetzt waren oder die zahlreiche grüne Stellen und Triebe aufweisen, ist u. U. mit einem höheren Gehalt an α -Solanin zu rechnen, das beim Kochen der Kartoffeln nicht zerfällt, sondern teilweise in das Kochwasser übergeht. An Vergiftungserscheinungen können vorübergehend Benommenheit, Berührungsempfindlichkeit, und erschwerte Atemtätigkeit, bei höheren Dosen auch Übelkeit und Erbrechen auftreten.

Der labordiagnostische Nachweis von Toxin-bildende Bakterien und /oder Toxinen in Lebensmitteln ist grundsätzlich möglich, der Erfolg hängt aber stark von Umfang und Beschaffenheit des Probenmaterials ab. In diesem Fall standen zur Beprobung wohl in erster Linie nur noch bei der Zubereitung angefallene Küchenabfälle zur Verfügung. Die Untersuchungen sind aber noch nicht abgeschlossen.



Übersicht über die aktuellen Meldezahlen in Hamburg

Die folgenden Abbildungen und die nächste Tabelle zeigen die Zahlen der registrierten meldepflichtigen Infektionskrankheiten und Erregernachweise für die Kalenderwochen 24 und 25 sowie kumulativ für die Wochen 1 bis 25 des Jahres 2010.

Abb. 1: Registrierte Erkrankungen Hamburg 2010, 24. KW (n=95) – vorläufige Angaben

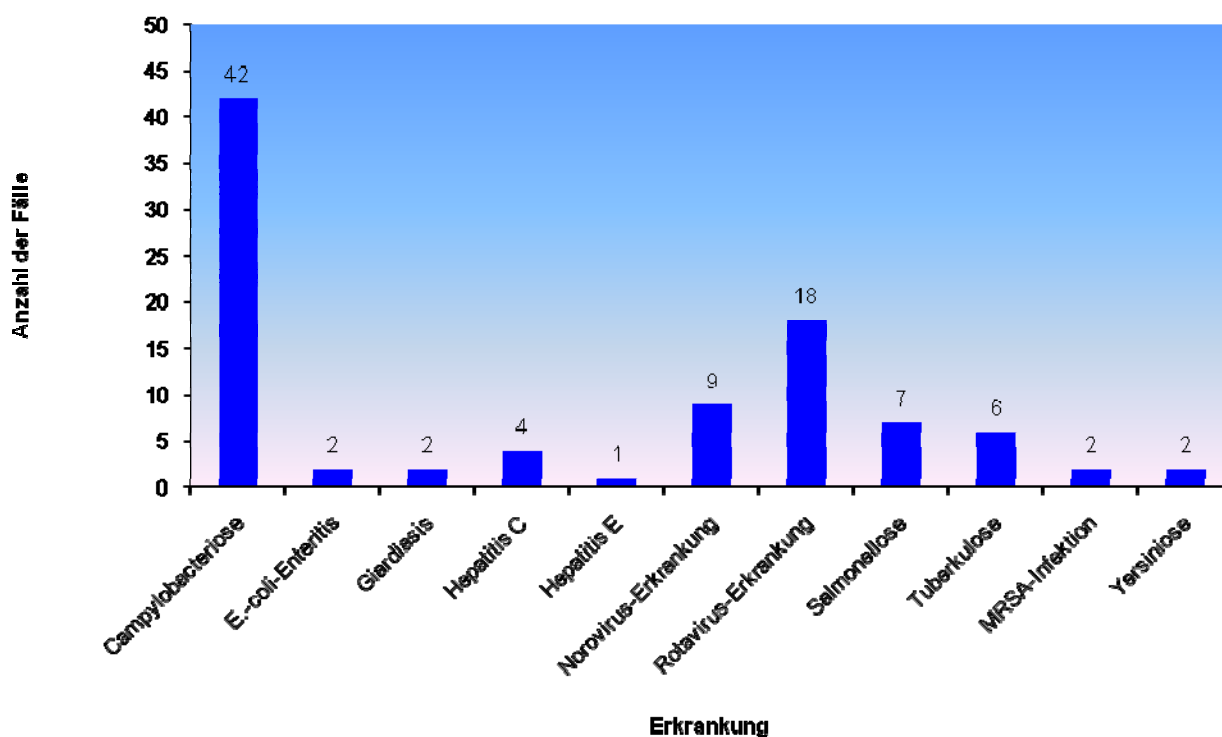
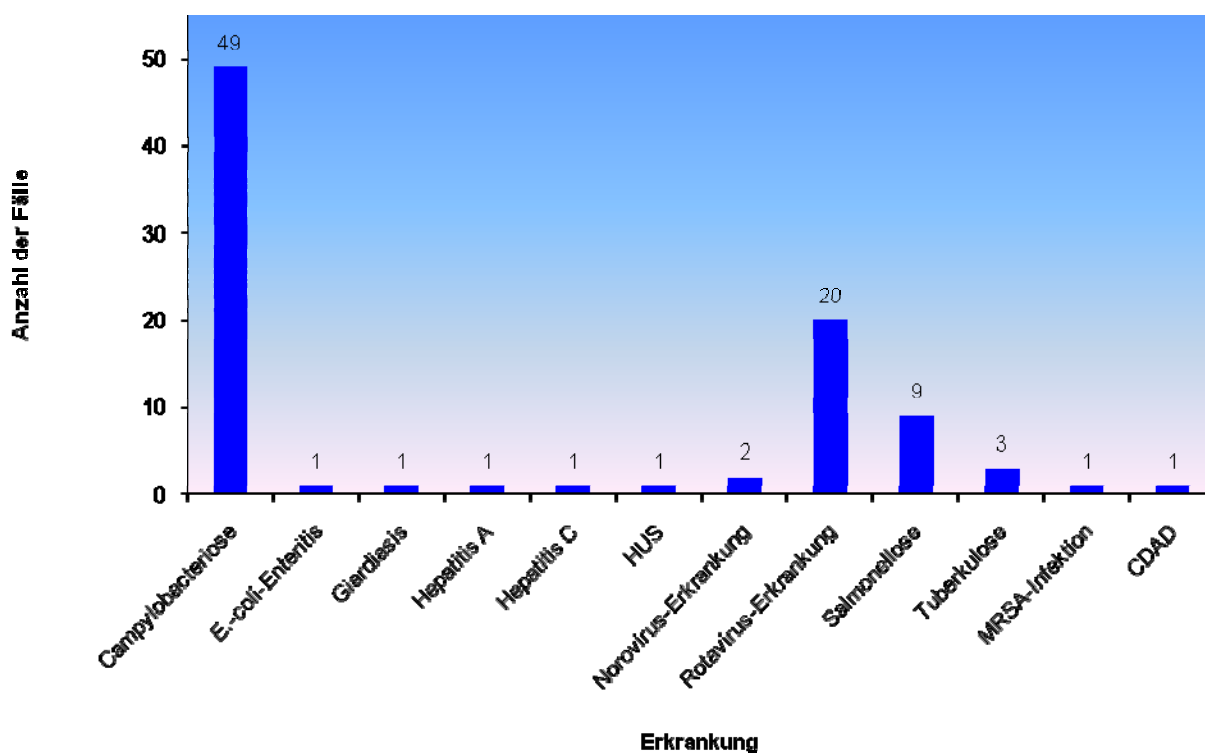


Abb. 2: Registrierte Erkrankungen Hamburg 2010, 25. KW (n=90) – vorläufige Angaben



Tab. 1: Anzahl registrierter Infektionskrankheiten gemäß Referenzdefinition, Kalenderwoche 1 bis 25 kumulativ Hamburg 2010 (n=4685) mit Vergleichszahlen aus dem entsprechenden Vorjahreszeitraum (n=6685)

<i>Krankheit</i>	<i>Anzahl der Fälle</i>	
	<i>2010 KW 1 - 25</i>	<i>2009 KW 1 - 25</i>
Norovirus-Erkrankung	2305 ¹	3564
Rotavirus-Erkrankung	1060	1240
Campylobacteriose	686	691
Salmonellose	198	255
Tuberkulose	96	96
Hepatitis C	64	77
Giardiasis	45	50
Influenza	40 ²	347
Adenovirus-Konjunktivitis	31	0
Yersiniose	29	46
E.-coli-Enteritis	15	10
Hepatitis A	15	10
Masern	13	209
Hepatitis B	12	21
Shigellose	12	15
EHEC-Erkrankung	10	9
Kryptosporidiose	8	6
Denguefieber	6	9
Haemophilus-influenzae-Erkrankung	2	1
Hepatitis E	2	0
HUS	2	1
Brucellose	1	0
Listeriose	1	4
Meningokokken-Erkrankung	1	5
Q-Fieber	1	0
Chikungunya-Fieber	1	1
Creutzfeldt-Jakob-Erkrankung	0	2
Hantavirus-Erkrankung	0	1
Legionellose	0	4
Leptospirose	0	2
Paratyphus	0	1
Typhus	0	2
CDAD	5	6
MRSA	24	keine Meldepflicht

¹ hier nur Anzahl der elektronisch erfassten Einzelfälle mit Labornachweis

² hier nur Anzahl der elektronisch erfassten Einzelfälle jeglicher Form von Influenza ohne die in aggregierter Form übermittelten Fälle von Neuer Influenza A (H1N1).

Impressum

Herausgeber:

Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Soziales, Familie, Gesundheit und Verbraucherschutz
Institut für Hygiene und Umwelt
Zentrum für Impfmedizin und Infektionsepidemiologie
Beltgens Garten 2
20537 Hamburg
Tel.: 040 428 54-4440
www.hamburg.de/impfzentrum

Redaktion:

Dr. Gerhard Fell

Nachdruck mit Quellenangabe gestattet, jedoch nicht zu gewerblichen Zwecken.