Bericht über das EHEC-Symposium der Kommission Lebensmittelmikrobiologie der Schweizerischen Gesellschaft für Mikrobiologie an der Universität Zürich am 16. Oktober 1997 : Entherohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) in Lebensmitteln

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **88 (1997)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 88, 649 (1997)

Bericht über das EHEC-Symposium der Kommission Lebensmittelmikrobiologie der Schweizerischen Gesellschaft für Mikrobiologie an der Universität Zürich am 16. Oktober 1997

Enterohämorrhagische *Escherichia coli* (EHEC) in Lebensmitteln

Seit Beginn der achtziger Jahre hat die Gruppe der verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC) als Lebensmittelinfektionserreger in zunehmendem Masse Bedeutung erlangt. Meldungen über Ausbrüche wie z. B. in Japan (1996) oder in Schottland (1997) werden heute auch durch die Tagespresse breit publik gemacht.

Das Spektrum der klinischen Erscheinungen ist gross und reicht von einfachen Durchfallserkrankungen bis zu schwerwiegenden Komplikationen, wie z. B. dem Hämolytisch-Urämischen Syndrom (HUS).

Ähnlich wie bei *Salmonella enteritidis* gilt auch hier das Tier, das jedoch selber nicht erkrankt, als Hauptreservoir. Im Rahmen der Epidemiologie nimmt der Serotyp O157 durch seine besondere Virulenz, aber auch durch seine besondere Säuretoleranz eine gewisse Sonderstellung ein. Dennoch wurden aber gerade auch in letzter Zeit andere O-Serogruppen wie O111, O26, O103, O22 und O118 im Zusammenhang mit VTEC-bedingten Erkrankungen des Menschen beschrieben.

Die Kommission Lebensmittelmikrobiologie (Dr. A. Baumgartner, Prof. Dr. A.P. Burnens, Dr. J.-L. Cordier, Dr. P. Gurdan, Dr. T. Jemmi, Dr. R. Stephan, Prof. Dr. M. Teuber, Prof. Dr. F. Untermann; Präsident, Dr. W. Zollinger) der Schweizerischen Gesellschaft für Mikrobiologie hatte sich zum Ziel gesetzt, im Rahmen dieser Veranstaltung in komprimierter Form wesentliche Aspekte dieser vielschichtigen Problematik von verschiedensten Seiten her zu beleuchten. So sollten Bedeutung, Vorkommen, Vermehrungsbedingungen sowie der Nachweis dieser «emerging pathogens» im Zusammenhang mit Lebensmitteln, aber auch präventive Sicherungsmassnahmen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung möglichst multidisziplinär dargestellt werden. Um auch den Blickwinkel des Konsumenten mitzuberücksichtigen, konnte zudem eine Journalistin aus dem Wissenschaftsressort einer grossen überregionalen Tageszeitung als Referentin gewonnen werden.

Dass dieses Konzept auf grosses Interesse stiess, zeigte einerseits die hohe Teilnehmerzahl aus dem In- und Ausland, aber auch das breite Berufsspektrum der Teilnehmer.

R. Stephan