

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 88 (1997)

**Heft:** 6

  

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

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Bericht über das EHEC-Symposium der Kommission Lebensmittel-  
mikrobiologie 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 mitzubedenken, 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