

Schutz vor Infektionen EHEC

Vor der Zubereitung frischer Produkte die Hände 20 Sekunden mit warmem Wasser und Seife waschen

Nahrungsmittel unter fließendem Wasser abreiben, eventuell eine spezielle Gemüsebürste benutzen

Obst oder Gemüse selbst vor dem Schälen waschen, damit Keime nicht an Messer oder Hände gelangen

Mit einem Küchentuch aus Papier abtrocknen, um die Keimzahl weiter zu verringern

Die äußeren Blätter von Kohl oder Kopfsalat wegwerfen

Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch beim Grillen

Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit Fleisch, dessen Verpackung oder Tauwasser gut reinigen

Lappen und Handtücher danach wechseln und bei 60° C waschen

Gegen saures Milieu, Kälte (auch in der Gefriertruhe), Austrocknen oder Salz sind EHEC unempfindlich

Kinder im Streichelzoo oder auf dem Bauernhof beaufsichtigen. Essen und Trinken sollten die Kleinen außerhalb der Gehege

Auch im Haushalt und vor allem beim Toilettenbesuch ist Händehygiene wichtig