

**Sitzung vom 10.09.2025**

**Frage Nr. 233 von Frau Stiel (Vivant)**

Thema: STEC-Bakterien in mehreren WPZS im Landesinneren

---

Es gilt das gesprochene Wort!

---

Frage:

Das GrenzEcho berichtet am 1.9.2025 von einem ungewöhnlichen Ausbruch von Infektionen mit der seltenen STEC-Bakterie in mehreren Wohn- und Pflegezentren im Landesinneren. Mindestens fünf Senioren seien gestorben, rund zwei dutzend seien erkrankt.<sup>1</sup>

Man stehe nun vor der schwierigen Aufgabe, die Quellen der Infektionen zu ermitteln und eine weitere Ausbreitung zu verhindern.

Bei der STEC-Bakterie (Shinga-toxine producing E. Coli) handle es sich um eine seltene Variante der weitverbreiteten Darmbakterien E.Coli, welche in den meisten Fällen harmlos seien. Die STEC-Bakterie produziere allerdings ein Gift, welches die roten Blutkörperchen zerstören könne. Dies führe im schlimmsten Falle zu einem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS), einer schweren Nierenerkrankung, die lebensbedrohlich verlaufen könne.

Besonders gefährdet seien vor allem kleine Kinder und ältere Menschen mit Vorerkrankungen, die durch Dehydrierung oder Komplikationen schnell geschwächt werden.

Lebensmittel wie rohes Fleisch, roher Fisch, Rohkost oder Rohmilch könnten die Quelle einer solchen Kontamination sein, teilte eine Sprecherin der belgischen Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – AFSCA) mit.

Die Übertragung der Krankheit erfolge fäkal-oral.

Da Bewohner in verschiedenen Provinzen betroffen seien, schließen Experten eine einzelne Heimküche als Ursache aus, womit nun Zulieferer und Cateringfirmen in den Fokus gerückt seien.

Wir von der Vivant-Fraktion wollen mit dieser Frage weder Panik auslösen, noch externe Zulieferer unter Verdacht stellen, nicht sauber zu arbeiten. Trotzdem sind wir der Meinung, dass eine hauseigene Küche zu einer Steigerung der Lebensqualität beiträgt und Hygiene und Sicherheit besser gewährleistet werden können.

Meine Fragen:

1. *Gab es in der Vergangenheit schon ähnliche Fälle in der DG ?*
2. *Werden in den Einrichtungen der DG rohes Fleisch und roher Fisch angeboten?*
3. *Gibt es in der DG Heime die ihre Mahlzeiten von externen, kommerziellen Anbietern beziehen?*

---

<sup>1</sup> 20250901\_GE\_Infektionen in Wohn- und Pflegezentren\_ Wie gefährlich ist die STEC-Bakterie wirklich.pdf - <https://www.grenzecho.net/128183/artikel/2025-09-01/infektionen-wohn-und-pflegezentren-wie-gefaehrlich-ist-die-stec-bakterie-wirklich>.

## Antwort

Sehr geehrter Herr Vorsitzender,  
sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

es gibt immer wieder Fälle von Infektionen mit Shigatoxin-produzierenden E.-Coli Bakterien (kurz: STEC). Diese Infektionen sind meldepflichtig und werden durch die Hygieneinspektion der Deutschsprachigen Gemeinschaft erfasst. Die Laboruntersuchung auf Subtypen werden vom nationalen Referenzlabor bestimmt. Diese Subtypen sind ausschlaggebend für die Wahrscheinlichkeit der Entwicklung des Hämolytisch-Urämischen Syndroms (kurz: HUS).

Im Jahr 2024 wurden belgienweit 405 Patienten mit STEC im nationalen Referenzlabor registriert. Von diesen registrierten Fällen entwickelten 22 Personen ein HUS und insgesamt zwei Personen verstarben (einer davon mit HUS) an den direkten oder indirekten Konsequenzen der STEC-Infektion. Das Infektionsgeschehen kann in der gesamten Bevölkerung vorkommen, alle Altersgruppen können betroffen sein.

Auch in der Deutschsprachigen Gemeinschaft gibt es hin und wieder Einzelfälle von Schigatoxin-produzierenden E.-Coli-Erkrankungen. Diese kommen häufiger in den wärmeren Monaten vor. Ausbreitungen, wie sie nun aus den Wohn- und Pflegezentren im Landesinneren gemeldet wurden, gab es bisher in der DG nicht.

Auf Nachfrage teilten uns alle Wohn- und Pflegezentren für Senioren mit, dass das Essen in ihren Zentralküchen zubereitet wird und dass kein rohes Fleisch oder roher Fisch angeboten wird.

Bei VIVIAS werden die Mahlzeiten am Standort Hof Bütgenbach zubereitet und unter Einhaltung der Lebensmittelkette an die anderen Einrichtungen transportiert. Sodexo ist für die Bestellungen und alle damit verbundenen Kontrollen zuständig.

Die Küchen der Wohn- und Pflegezentren unterliegen ebenfalls den Kontrollen der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.