

DEGAM-Benefits

Ausgewählt und verfasst von Prof. Dr. Michael M. Kochen, MPH, FRCGP, Freiburg

Appendizitis bei Appendektomierten

Nehmen Sie einmal folgendes Szenario an: In Ihrer Praxis stellt sich ein 19-jähriger Mann vor, der seit fünf Tagen über Fieber (38,7 °C) und zunehmende periumbilikale Schmerzen klagt, die sich jetzt in den rechten Unterbauch verlegt haben. Sie denken natürlich sofort an eine Appendizitis.

Der Patient erzählt Ihnen, dass er vor 18 Monaten appendektomiert worden sei und bei der körperlichen Untersuchung entdecken Sie tatsächlich kleine unscheinbare Narben des stattgehabten, laparoskopischen Eingriffs.

In der Literatur werden zwei Möglichkeiten aufgeführt:

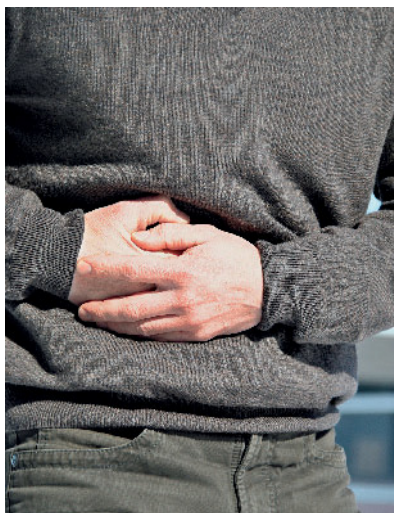


Foto: fotolia/Paulwip

- eine Stumpf-Appendizitis (ca. 30 Fälle in 15 Jahren beschrieben),
- ein doppelt angelegter Wurmfortsatz, wobei einer der beiden meist retrozökal liegt (Vorkommen in der Bevölkerung 0,004–0,009%).

Eine Kuriosität, in der Tat. In Deutschland werden jährlich 135.000 Appendektomien vorgenommen – ergibt ca. 10–15 solcher Fälle, die meist in der Hausarztpraxis landen.

Martin KL, Weir M, Engbers PB, Taylor B. Recurrent appendicitis after appendectomy. CMAJ 2012; 184: E83

Leckeres Schweinefleisch – mit Staphylokokken!

Das zunehmend häufigere Auftreten resistenter Keime auch außerhalb von Krankenhäusern löst in der Bevölkerung (also unseren Patienten) zunehmende und berechtigte Ängste aus. Amerikanische Wissenschaftler haben in 36 Läden in den Bundesstaaten Iowa, Minnesota und New Jersey 395 verpackte Portionen von rohem Schweinefleisch gekauft und auf bakterielle Erreger untersucht.

In 65% der Waren wurden *S. aureus* isoliert – und zwar in 202 von 300 Proben von konventionellem Fleisch und in 54 von 95 Proben mit der Aufschrift „antibiotikafrei“. In 6,6% wurden

MRSA festgestellt – ebenfalls ohne signifikante Unterschiede zwischen konventionellem und

europäischen Ländern gleichzusetzen ist, kann heute noch nicht zweifelsfrei beantwortet werden – in den Niederlanden wurden bei Biofleisch von Hähnchen und Wild jedoch deutlich seltener resistente Keime als in konventionellen Fleischproben gefunden.

www.plosone.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pone.0030092

Bereits vor der Publikation dieser Arbeit hatte der BUND für Umwelt und Naturschutz Deutschland (kurz: BUND) eine eigene Untersuchung bekannt gemacht. Aus fünf verschiedenen deutschen Großstädten (Berlin, Hamburg, Nürnberg, Köln, Stuttgarter Raum) wurden je vier Proben von Hähnchen-Frischfleisch unterschiedlicher Art – je zur Hälfte bei Discountern bzw. bei Supermärkten gekauft – an ein Labor in Hamburg gesandt. Mehr als die Hälfte der Fleischproben von führenden Geflügelherstellern wiesen MRSA und/oder ESBL-produzierende Keime auf.

ESBL (Extended Spectrum Beta-Laktamasen) sind Enzyme, die von Darmkeimen produziert werden und die Wirkung von Antibiotika ab-

schwächen oder außer Kraft setzen können.

Analyse von Fleischproben auf MRSA und ESBL-produzierende Keime, 24.1.2012 unter www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/lebensmittelpolitik/antibiotika_skandal/

Die Ergebnisse dieser wissenschaftlichen Untersuchungen beleuchten eine Problematik, die mit der anhaltenden Verwendung von Antibiotika zum prophylaktischen bzw. erratischen (z.B. bei Virusinfekten) Einsatz bei Mensch und Tier zusammenhängt. Insbesondere der routinemäßige Einsatz von Antibiotika als Wachstumsförderer in der Massentierhaltung wird politisch immer noch nicht wirksam bekämpft, weil – trotz medienwirksamer Präsentationen – die Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner offensichtlich weiter ihre schützende Hand über die Fleischerzeuger hält. Siehe dazu auch den frei verfügbaren Bericht der Süddeutschen Zeitung vom 10.1.2012

www.sueddeutsche.de/wissen/resistente-bakterien-auf-gefluegel-wie-gefaehrlich-sind-die-keime-1.1254884



„antibiotikafreiem“ Fleisch. Die Frage, ob letztere Ware mit zertifiziertem Biofleisch aus Deutschland oder anderen