

PRESSEMITTEILUNG

Salmonellen in Sesamerzeugnissen

Empfindliche Verbrauchergruppen sollten bestimmte Produkte nicht verzehren

Von Sesamprodukten kann ein Risiko für eine Infektion mit Salmonellen ausgehen. Untersuchungen von Proben aus dem Einzelhandel bestätigen diesen Verdacht, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bei der Vorstellung des Zoonosen-Monitorings 2024 mitteilt. In zwei Prozent der untersuchten Proben sind die krankmachenden Keime festgestellt worden.

Bei den Untersuchungen wurden 354 Proben von Sesamprodukten aus dem Einzelhandel auf das Vorkommen von Salmonellen getestet. Dabei handelte es sich um Erzeugnisse wie Tahini, eine aus der arabischen Küche stammende Paste aus Sesamkörnern, die etwa als Grundzutat in Hummus verwendet wird, oder der ebenfalls in Vorderasien und Südosteuropa verbreiteten Süßwarenspezialität Halva. In zwei Prozent der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

„Diese Ergebnisse zeigen, dass von Sesamprodukten ein Risiko für eine Infektion mit Salmonellen ausgehen kann. Diese Produkte werden in der Regel ohne vorherige Erhitzung verzehrt, so dass vorhandene Keime nicht abgetötet werden“, erklärt BVL-Präsidentin Prof. Dr. Gaby-Fleur Böhl. „Sesamprodukte waren in der Vergangenheit bereits mehrfach Ursache für lebensmittelbedingte Salmonellose-Ausbrüche.“

Das BVL rät insbesondere empfindlichen Verbrauchergruppen wie Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen sowie Schwangeren, rohe Sesamprodukte nicht zu verzehren. Die Ergebnisse zeigen, wie wichtig die Einhaltung einer guten Hygienepaxis beim Anbau, der Ernte und der weiteren Verarbeitung von Sesamsamen ist. Bei der Qualitätskontrolle von Sesamprodukten ist daher im Hinblick auf eine mögliche Kontamination mit Salmonellen große Sorgfalt nötig.

Salmonellen kommen im Magen-Darm-Trakt vieler Haus- und Wildtiere vor und werden über den Kot ausgeschieden. Durch derlei Ausscheidungen auf dem Feld, verunreinigtes Bewässerungswasser und organische Düngung können auch pflanzliche Lebensmittel mit Salmonellen kontaminiert werden.

Hintergrund

Im Zoonosen-Monitoring werden Daten über das Auftreten von Krankheitserregern in Tieren, Schlachtkörpern und Lebensmitteln erfasst, die auch beim Menschen Krankheiten auslösen können. Für das

Zoonosen-Monitoring 2024 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 6.028 Proben auf allen Stufen der Lebensmittelkette genommen und untersucht. Dabei wurden 4.638 Bakterien-Isolate gewonnen, in den Nationalen Referenzlaboratorien des Bundesinstituts für Risikobewertung charakterisiert und auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika untersucht.

Der vollständige Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2024 ist online abrufbar unter:

www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring

Verbrauchertipps des BVL zum Schutz gegen lebensmittelbedingte Infektionen gibt es hier:

www.bvl.bund.de/lebensmittelhygiene

Über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Das BVL ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Heimat (BMLEH). Es ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union.