

Pressemitteilung

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Dr. Suzan Fiack

30.09.2020

<http://idw-online.de/de/news754993>

Forschungs- / Wissenstransfer, Forschungsergebnisse
Ernährung / Gesundheit / Pflege
überregional



Unsichtbare Gefahr: Listerien in Räucherfisch

Risikogruppen sollten bestimmte Lebensmittel vermeiden

Fisch sollte regelmäßig Bestandteil der Ernährung sein. Er ist eine wichtige Quelle von biologisch hochwertigem und leichtverdaulichem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Rohe, geräucherte und gebeizte Fischereierzeugnisse enthalten jedoch auch häufig krankmachende Keime, insbesondere Listerien. Über den Verzehr belasteter Lebensmittel kann sich der Mensch infizieren und an Listeriose erkranken. Im Jahr 2018 wurden dem Robert Koch-Institut (RKI) 701 Fälle von schweren invasiven Listerioseerkrankungen übermittelt, umgerechnet waren dies 0,8 Erkrankungen pro 100.000 Einwohner. Die meisten gemeldeten Listerioseerkrankungen verlaufen schwer und gehen beispielsweise mit Blutvergiftungen, Hirnhautentzündungen oder Fehlgeburten einher. In 5 % der Fälle endete die Erkrankung im Jahr 2018 tödlich. Besonders gefährdet sind ältere Menschen, Personen mit geschwächter Immunabwehr, Schwangere und deren Neugeborene. Listerien können in einer Vielzahl von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vorkommen. Häufig belastet sind kalt- oder heißgeräucherter Fisch, die daher ebenfalls im Verdacht stehen, diese Erkrankung zu übertragen. Auch andere roh verzehrte Fischereierzeugnisse und Meeresfrüchte wie z. B. Sushi, Sashimi und Austern oder gebeizte Erzeugnisse wie Graved Fisch können betroffen sein. „Schwangere, ältere Menschen oder solche mit geschwächter Immunabwehr sollten Fisch und Meerestiere nur gut durcherhitzt essen“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR.

Link zum Merkblatt für Verbraucherinnen und Verbraucher:

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf>

Nicht alle Listerien verursachen Erkrankungen. Von den 20 beschriebenen Listeria-Arten ist nur Listeria (L.) monocytogenes als Infektionsursache für den Menschen von Bedeutung. Infektionen während der Schwangerschaft können zu Fehl-, Früh-, Totgeburt oder zur Geburt eines erkrankten Kindes führen. Darüber hinaus treten Listeriosen vor allem bei Menschen auf, deren Abwehrkräfte durch das hohe Alter, Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind. Sie erkranken häufig an Blutvergiftungen, Gehirn- oder Hirnhautentzündungen sowie z. B. an Entzündungen der Herzhinnenhaut oder bakteriellen Gelenkentzündungen. Die Listeriose ist bei Risikogruppen mit einer vergleichsweise hohen Sterblichkeit verbunden. Bei gesunden Menschen, die nicht einer der Risikogruppen angehören, kann eine Infektion zu einer fiebrigen Magen-Darm-Entzündung führen, die in der Regel mild verläuft.

Das Bakterium L. monocytogenes ist in der Umwelt weit verbreitet und kann in vielen Lebensmitteln vorkommen. Hohe Nachweisraten finden sich beispielsweise in Hackfleisch, rohen Fleischzubereitungen (z. B. Tatar), Rohwürsten (z. B. Zwiebelmettwurst) und Rohmilch. Aber auch zahlreiche andere, verzehrfertige Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs, die nach der Verarbeitung nicht noch einmal einer keimabtötenden Behandlung (z. B. durch Erhitzen) unterzogen werden, können L. monocytogenes enthalten. Dazu zählen beispielsweise Käse (aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch), vorgeschnittene Salate und Gemüse, Feinkostsalate oder geschnittene Wurstprodukte. Dies liegt daran, dass Listerien in lebensmittelherstellenden Betrieben in für Reinigung und Desinfektion nur schwer zu erreichenden Nischen lange überleben können. Dadurch kann es zu kontinuierlichen Einträgen der Keime während der

Herstellung der Lebensmittel kommen.

Rohe, geräucherte oder gebeizte Fischereierzeugnisse und Meeresfrüchte wie z. B. Sushi, Sashimi, Austern, kalt- oder heißgeräucherter Fisch (z. B. Räucherlachs) sowie gebeizter Fisch (z. B. Graved Lachs) sind häufig mit Listerien belastet. 7 bis 18 % der in Deutschland von der amtlichen Lebensmittelüberwachung in den Jahren 2007 bis 2017 untersuchten Proben von kaltgeräucherten oder gebeizten Fischereierzeugnissen und 3 bis 9 % der Proben von heißgeräucherten Fischereierzeugnissen enthielten *L. monocytogenes*. Auch geringe Keimgehalte stellen eine Gefahr für Risikogruppen dar, wenn beispielsweise Produkte zuhause oberhalb der vom Hersteller empfohlenen Temperaturen gelagert oder nach Ablauf der Haltbarkeit gegessen werden. Der Umgang mit belasteten Produkten birgt zudem die Gefahr, dass Listerien auf weitere Lebensmittel übertragen werden.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt wöchentlich mindestens eine Seefischmahlzeit. Vor allem enthält Fisch besondere Fettsäuren, die langkettigen Omega-3-Fettsäuren Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA).

Das BfR empfiehlt Personen, die ein erhöhtes Risiko haben, an einer Listeriose zu erkranken, deshalb nicht grundsätzlich auf Fisch zu verzichten, sondern Fisch oder Meerestiere nur gut durcherhitzt zu essen. Listerien können durch Erhitzen des Lebensmittels auf 70 °C im Kern für mindestens 2 Minuten zuverlässig abgetötet werden. Auf den Verzehr roher, geräucherter und gebeizter Fischereierzeugnisse und Meerestiere sollten Risikogruppen hingegen verzichten.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.