



## PRESSEMITTEILUNG

### Salmonellengefahr für Hundebesitzer

#### Bundesamt erinnert am Welt-Haustiertag an notwendige Hygiene

**Anlässlich des Welt-Haustiertags weist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf das Risiko einer Übertragung von Salmonellen und ggf. anderen potenziell gefährlichen Mikroorganismen beim Füttern von Hunden hin. „Das Bewusstsein für den richtigen Umgang mit Futtermitteln ist nicht nur für die Gesundheit der Tiere, sondern auch ihrer Halter wichtig“, betont BVL-Präsident Friedel Cramer. Die richtige Hygiene gilt für die Hände genauso wie für die eingesetzten Haushaltsgeräte.**

Krankmachende Bakterien können nicht nur bei Kontakt mit dem Hund oder über Hundekot, sondern auch bei der Futterzubereitung und über Hundekauartikel übertragen werden. Die Folge können schwere Magen-Darm-Infektionen sein. Besonders für Kinder und ältere Menschen ist es gefährlich, sich beispielsweise mit Salmonellen zu infizieren und zu erkranken, warnt das BVL.

Beim Zubereiten von rohen Futtermitteln, insbesondere Fleischerzeugnissen, gilt erhöhte Sorgfalt. Denn dort ist eine bakterielle Kontamination möglich. Durch das Übertragen der Keime von solchen Futtermitteln auf die Hände, auf Haushaltsgeräte und Küchenoberflächen können auch Speisen mit Krankheitserregern kontaminiert werden. Deshalb sollte alles nach der Benutzung unbedingt sorgfältig gereinigt sowie die Hände gründlich gewaschen werden.

Auch Hundekauartikel können Krankheitserreger verbreiten: Im Europäischen Schnellwarnsystem (RASFF) warnten die deutschen Überwachungsbehörden im Jahr 2020 in etwa 10 % der Meldungen zu Salmonellen im Futtermittelsektor vor Salmonellen in Hundekauartikeln. Für Hundebesitzer kann auch der Kontakt mit den Kauartikeln und die Verbreitung der Krankheitserreger auf diesem Wege ein Infektionsrisiko darstellen.

#### **Hintergrund:**

Über das RASFF informieren sich die EU-Mitgliedstaaten und assoziierte Staaten gegenseitig über mögliche gesundheitsgefährdende Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelkontaktmaterialien wie Verpackungen, Geschirr oder Besteck. Die entsprechenden Produkte können so schnellstmöglich vom Markt genommen und die Verbraucher geschützt werden.