

Press release**Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Harald Händel****Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit**

11/14/2024

<http://idw-online.de/en/news842932>Research results, Transfer of Science or Research
Nutrition / healthcare / nursing
transregional, national**Potenziell krankmachende Keime in rohem Hackfleisch****Empfindliche Verbrauchergruppen sollten Schweinehackfleisch nicht roh verzehren**

Im Zoonosen-Monitoring 2023 wurden in gewürztem „Schweinehackfleisch zum Rohverzehr“ (Mett, Hackepeter) potenziell krankmachende Keime nachgewiesen. Aufgrund des Rohverzehrs werden eventuell vorhandene Keime unmittelbar aufgenommen, ohne beispielsweise durch Erhitzung vorher abgetötet zu werden. Empfindliche Verbrauchergruppen, wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen oder Schwangere, sollten daher kein rohes Hackfleisch essen.

In der Untersuchung wurden 318 Proben von gewürztem Schweinehackfleisch zum Rohverzehr getestet. In 11 Proben wurden Shiga-Toxin-bildende E.coli (STEC) nachgewiesen. STEC-Bakterien können akute Darmentzündungen hervorrufen, die zum Teil einen schweren Verlauf nehmen. Insbesondere bei Kindern kann eine Infektion mit STEC zur Ausbildung eines hämolytisch-urämischen Syndroms (HUS) führen, das oftmals mit einem akuten Nierenversagen einhergeht.

In einer Probe wurden zudem Salmonellen nachgewiesen, wobei dieser Salmonellen-Typ besonders häufig Infektionen beim Menschen hervorruft.

Hackfleisch zum Rohverzehr sollte grundsätzlich bald nach dem Kauf verzehrt werden, um eine Vermehrung möglicher Erreger zu minimieren. Da es sich bei Hackfleisch um ein leicht verderbliches Lebensmittel handelt, ist es mit einem Verbrauchsdatum versehen, das unbedingt einzuhalten ist. Bis zum Verzehr sollte Hackfleisch immer ausreichend kühl gelagert 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 2023 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 4.416 Proben auf allen Stufen der Lebensmittelkette genommen und untersucht. Dabei wurden 2.477 Bakterien-Isolate gewonnen, in den Nationalen Referenzlaboratorien charakterisiert und auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika untersucht.

Der vollständige Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2023 ist online abrufbar unter:
<https://www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring>

Verbrauchertipps des BVL zum Schutz gegen lebensmittelbedingte Infektionen gibt es hier:
<https://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 und Landwirtschaft (BMEL). 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.

Attachment PM Schweinehack zum Rohverzehr <http://idw-online.de/en/attachment104086>