

Fleischwaren und Coronavirus: Übertragung unwahrscheinlich

Mitteilung Nr. 027/2020 des BfR vom 19. Juni 2020

In den vergangenen Wochen kam es bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Schlacht- und Zerlegebetrieben zu Infektionen mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2). Viele stellen sich daher die Frage, ob Coronaviren auch über Fleischwaren oder andere Lebensmittel übertragen werden können. Nach dem derzeitigen Stand des Wissens ist dies unwahrscheinlich. Theoretisch ist eine Verunreinigung (Kontamination) von Fleisch oder Fleischwaren mit Coronaviren während der Schlachtung oder bei der Fleischzerlegung und –verarbeitung möglich. Dem BfR sind jedoch bislang keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über den Verzehr von Fleischwaren oder Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten bekannt. Landwirtschaftliche Nutztiere wie Schweine oder Hühner sind nach gegenwärtigem Wissensstand nicht mit SARS-CoV-2 infizierbar und können das Virus somit über diesen Weg nicht auf den Menschen übertragen. „Coronaviren können sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren, sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. „Für Coronaviren und SARS-CoV-2 gibt es keine Hinweise, dass es durch den Verzehr von Lebensmitteln, wie Fleisch und daraus hergestellten Produkten, zu einer Infektion des Menschen kommt. Sollte es neue und wissenschaftlich stichhaltige Informationen zu diesem Thema geben, werden wir diese prüfen, bewerten und darüber unverzüglich informieren.“

Wer sich vor lebensmittelbedingten Infektionen schützen möchte, kann Fleisch und Geflügel grundsätzlich vor dem Essen ausreichend und gleichmäßig erhitzen.

Grundsätzlich können Coronaviren von einer infizierten Person auf Wurst und Fleisch übertragen werden, wenn Hygieneregeln missachtet werden, beispielweise durch direktes Niesen oder Husten oder über verunreinigte Hände. Jedoch minimieren die üblicherweise einzuhaltenden Hygieneregeln und Schutzmaßnahmen in den Schlacht- und Zerlegebetrieben das Kontaminationsrisiko von Fleisch und Fleischwaren mit Krankheitserregern, was auch für SARS-CoV-2 gilt. Im Einzelhandel sind Fleisch und Fleischwaren in der Regel durch einen Spritzschutz an der Theke vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt, wodurch die Kontaminationsgefahr ebenfalls minimiert wird.

Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint nur dann theoretisch möglich, wenn diese Lebensmittel kurz nach der Kontamination berührt und das Virus dann über die Hände auf die Schleimhäute der Nase, der Augen oder des Mundes übertragen wird. Aufgrund der relativ geringen Stabilität (siehe Fragen und Antworten zum neuartigen Coronavirus, Link unten) von Coronaviren in der Umwelt wäre eine Übertragung durch Schmierinfektion nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination denkbar. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der Übertragungsweg durch den Verzehr von Fleischwaren nach dem jetzigen Stand des Wissens keine Rolle.

Um sich vor Virusübertragungen zu schützen, ist es grundsätzlich wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht auch bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu beachten.

Weiterhin lässt sich das Risiko von lebensmittelbedingten Infektionen senken, wenn Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr an allen Stellen mindestens zwei Minuten lang auf mindestens

70°C erhitzt werden, bzw. bis austretender Fleischsaft klar ist und das Fleisch eine weißliche (Geflügel), graurosa-farbene (Schwein) oder graubraune Farbe (Rind) angenommen hat.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema

Fragen und Antworten zum neuartigen Coronavirus in Bezug auf Lebensmittel und Gegenstände:

https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

Informationen zur Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln:

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf



„Stellungnahmen-App“ des BfR

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.