

Krank durch Muschelessen?

Aktualisierte Stellungnahme* Nr. 040/2006 des BfR vom 12. Mai 2004

Jüngste Pressemitteilungen über Muscheln, deren Genuss eine Hepatitis-A-Infektion zur Folge haben kann, haben den Verbraucher aufgeschreckt. Laut Zeitungsberichten sollen fast 40 % der Muscheln aus dem Mittelmeer mit Hepatitis-A-Viren belastet sein. Nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung handelt es sich um ernst zu nehmende Analyseergebnisse, die aber trotzdem nicht zur Panik verleiten sollten: Während rohe Muscheln Hepatitis-A-Viren enthalten können und damit nach dem Verzehr ein Gesundheitsrisiko darstellen können, sind dagegen ausreichend erhitzte Muscheln in dieser Hinsicht gesundheitlich unbedenklich.

Muscheln als Überträger von Krankheitserregern sind kein neues Problem. Muscheln filtern aus fäkal verunreinigtem Wasser Erreger heraus und konzentrieren sie im Muschelkörper. Unter experimentellen Bedingungen reicherten sich Hepatitis-A-Viren (HAV) in Muscheln binnen 24 Stunden um das 100fache an (Enriquez et al., J. Med. Virol. 37, 1992, 174-179).

Es hat in der Vergangenheit zahlreiche Ausbrüche von infektiösen Darmerkrankungen und Gelbsucht gegeben, die auf den Genuss kontaminierter Muscheln zurückzuführen waren. Untersuchungen mehrerer wissenschaftlicher Arbeitsgruppen haben gezeigt, dass Muscheln unterschiedlich stark mit Viren verschiedenster Art belastet sein können. Der Grad der Belastung hängt dabei direkt vom Anteil und der Art der Abwässer im Gewässerhabitat ab. Der wohl spektakulärste (bekannte) Ausbruch ereignete sich 1988 in Shanghai: Damals erkrankten 300.000 Menschen an Hepatitis A (Halliday et al., J. Infect. Dis. 164, 1991, 852-859).

Hepatitis-A-Viren gelangen durch den Menschen in die Umwelt. Er ist der alleinige Wirt und scheidet die Virionen mit dem Stuhl aus. Über Abwässer können sie in offene Gewässer gelangen und sich in den Muscheln anreichern. In den aktuell in der Presse zitierten Untersuchungen stammen die Proben aus dem Mittelmeer und hier speziell aus den Einzugsgebieten großer Städte. Diese leiten die Erreger erfahrungsgemäß mit unzureichend geklärtem Abwasser in großen Mengen in die Meere ein.

Hepatitis-A-Fälle und Risikogebiete

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen schätzt die Zahl der Hepatitis-A-Erkrankungen beim Menschen auf 10 Millionen pro Jahr. Sie unterteilt das Vorkommen der Viren in 3 Kategorien:

Kategorie A:

Ein gehäuftes Vorkommen von Hepatitis-A-Viren in den Regionen südlicher und östlicher Mittelmeerraum, Naher Osten, Asien, Afrika, Mittel- und Südamerika sowie in einigen osteuropäischen Staaten (Rumänien, Bulgarien, Russland, und anderen Nachfolgestaaten der Sowjetunion).

Kategorie B:

Mittleres Vorkommen von HAV in den Regionen nördliche Mittelmeerlande bzw. Südeuropa, Südafrika und Teile Lateinamerikas.

Kategorie C:

Eher sporadisches Vorkommen von HAV in den Regionen USA, Kanada, Mittel- und Nordeuropa

Für Deutschland wurden dem Robert Koch-Institut für die Jahre 2002 und 2003 pro Jahr unter 1.500 Hepatitis-A-Infektionen gemeldet. Etwa 400 Klinische Fälle waren es in den ersten 4 Monaten dieses Jahres. Die Infektionsquellen sind im Einzelnen nicht bekannt. Vermutlich wurden etwa 60% der Infektionen in Deutschland erworben, die übrigen offenbar bei Auslandsaufenthalten.

Grundsätzlich können HAV bei unhygienischer Zubereitung durch jedes Lebensmittel, aber auch durch Schmierinfektionen von Mensch zu Mensch übertragen werden. Über Muscheln können die Viren den Verbraucher vor allem dann infizieren, wenn diese roh oder nicht ausreichend erhitzt verzehrt wurden. Während beim Genuss roher Muscheln ein gesundheitliches Risiko nie sicher ausgeschlossen werden kann, gelten gekochte Muscheln als undenklich: Die Viren werden bei Temperaturen von 85-100°C binnen zwei Minuten abgetötet. Diese Bedingungen müssen im gesamten Muschelkörper erreicht werden. Die Zubereitungszeit verlängert sich je nach Muschelmenge. Denn die Inaktivierung von Viren in Lebensmitteln wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst: der zu erhitzenden Menge, der Art der Zubereitung sowie von Umwelteinflüssen wie Eiweißen und Fetten.

Tipps für die Zubereitung von Muscheln:

- Bei der Zubereitung der Muscheln in der Küche ebenso strenge Hygienemaßnahmen einhalten wie beim Umgang mit anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft.
- Rohe Muscheln von fertig zubereiteten Lebensmitteln getrennt lagern.
- Küchengeräte, die zur Zubereitung von Muscheln verwendet wurden, reinigen, bevor sie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Hände waschen nicht vergessen!

Weitere Verbraucher-Tipps:

Impfungen gegen Hepatitis A stehen zur Verfügung. Es wird empfohlen, sich rechtzeitig vor einer Reise in Länder mit erhöhtem Hepatitis-Risiko mit einer Beratungsstelle für Reisemedizin, einem Tropeninstitut oder einem Arzt in Verbindung zu setzen und über die Notwendigkeit, die Art und den Zeitplan einer Impfung beraten zu lassen. Informationen zu Hepatitis-A-Erkrankungen bietet das Robert Koch-Institut auf seiner Homepage unter www.rki.de