

Corona-Infektion über Schweinefleisch nach derzeitigem Stand des Wissens unwahrscheinlich

Mitteilung Nr. 051/2020 des BfR vom 9. November 2020

Nach Angaben staatlicher Medien in China habe sich ein Arbeiter über eine aus Deutschland importierte Schweinshaxe mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2) infiziert. Die Infektion habe in einem Kühlhaus stattgefunden. Spuren von SARS-CoV-2 seien auf einer Verpackung sowie auf einem Türgriff nachgewiesen worden.

Nach derzeitigem Stand des Wissens gibt es keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierte Oberflächen z. B. von Verpackungen, wodurch nachfolgend Infektionen beim Menschen aufgetreten wären, gibt es derzeit keine belastbaren Belege. Importierte gekühlte oder gefrorene Lebensmittel und deren Verpackungen, die unter unhygienischen Bedingungen in SARS-CoV-2-betroffenen Regionen hergestellt wurden, können das Virus enthalten. Grundsätzlich sollten deshalb die allgemeinen Hygieneregeln im Alltag sowie bei der Zubereitung von Lebensmitteln eingehalten werden.

Dem BfR sind bislang keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über den Verzehr von Fleischwaren oder Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten bekannt. Landwirtschaftliche Nutztiere, die zur Fleischproduktion verwendet werden, sind nach gegenwärtigem Wissensstand nicht mit SARS-CoV-2 infizierbar und können das Virus somit über diesen Weg nicht auf den Menschen übertragen. Eine Kontamination von Fleisch, Fleischwaren oder deren Verpackungen mit Coronaviren könnte jedoch während der Schlachtung oder bei der Fleischzerlegung und -verarbeitung sowie Verpackung erfolgen.

Gemäß den chinesischen Medien wurden im berichteten Fall Spuren von SARS-CoV-2 auf einer Verpackung von importierten Schweinshaxen aus Deutschland sowie auf einem Türgriff eines Kühlhauses vorgefunden. Unklar bleibt, ob die nachgewiesenen Virusspuren von einem infektiösen Virus stammen oder ob das Virus durch Lagerung oder Transport bereits inaktiviert war. Weiterhin ist nicht bekannt, ob die Virusspuren bereits auf dem importierten Produkt waren oder durch den infizierten Arbeiter auf die Verpackung und den Türgriff gelangten.

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. Das gilt auch für die Kontamination von Oberflächen (z. B. Verpackungen). Jedoch minimieren die üblicherweise einzuhaltenden Hygieneregeln und Schutzmaßnahmen bei der Schlachtung sowie der Zerlegung und Verpackung von Fleisch generell das Kontaminationsrisiko mit Krankheitserregern, was auch für SARS-CoV-2 gilt. Coronaviren können sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint nur dann möglich, wenn ein kontaminiertes Lebensmittel oder die Verpackung berührt und das Virus dann über die Hände auf die Schleimhäute der Nase oder der Augen übertragen wird. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre 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 soll Fleisch und Geflügel generell - auch zum Schutz vor möglichen anderen Krankheitserregern - vor dem Verzehr ausreichend und gleichmäßig erhitzt werden, bis austretender Fleischsaft klar ist und das Fleisch eine weißliche (Geflügel), graurosafarbene (Schwein) oder graubraune Farbe (Rind) angenommen hat. Weitere Informationen zur Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln finden Sie unter

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

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema ...

BfR-FAQ zum Coronavirus

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



„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.