



Roh ist riskant

Ohne Verpackung, direkt vom Erzeuger, kurze Transportwege – „natürliche“ Lebensmittel liegen im Trend. Auch Rohmilch ist beliebt. Allerdings kann sie Krankheitserreger wie *Campylobacter* enthalten.



Seit einiger Zeit nehmen Meldungen über Krankheitsfälle nach dem Verzehr von Rohmilch zu. Krankheitsverursacher Nummer eins: *Campylobacter*-Bakterien, die eigentlich im Darmtrakt vieler Wild-, Heim- und Nutztiere, beispielsweise Rindern, vorkommen. Außerhalb dieses warmen Biotops können sich *Campylobacter* zwar nicht mehr vermehren, überlebensfähig und infektiös sind sie dennoch.

In die Milch gelangen die beiden wichtigsten krankmachenden *Campylobacter*-Spezies *Campylobacter (C.) jejuni* und *C. coli* hauptsächlich über fäkale Verunreinigungen beim Melken. Wie lange sie dort überleben können, ist unklar. Die wenigen Studien weisen auf eine begrenzte Überlebensfähigkeit hin, zeigen aber auch, dass sich die verschiedenen Stämme von *Campylobacter* unterschiedlich gut an die Umgebung anpassen können.

Campylobacter-Bakterien verursachen Durchfall

Tiere, die mit *Campylobacter* besiedelt sind, zeigen oft keine klinischen Symptome. Menschen hingegen können an einer Campylobacteriose bzw. *Campylobacter*-Enteritis erkranken, wenn sie verunreinigte Lebensmittel verzehren. Schon wenige Keime reichen für eine Infektion aus. Dann kommt es zu wässrigem, gelegentlich blutigem Durchfall, Bauchschmerzen bzw. -krämpfen, Fieber und Mattigkeit. Die Erkrankung dauert bis zu einer Woche, teilweise auch länger. Selten kommt es zu Komplikationen. Viele Infektionen verlaufen auch ohne Symptome.



Wie schützen?

Selbst wenn auf dem Bauernhof Trinkbecher, Kakaopulver oder Sitzgelegenheiten dazu einladen, frisch gezapfte Rohmilch direkt zu trinken, sollte Rohmilch nicht ohne vorherige Erhitzung verzehrt werden. Das BfR weist darauf hin, dass Rohmilch von „Milchtankstellen“ vor dem Konsum abgekocht werden muss, um krankmachende Bakterien abzutöten. Besonders Säuglinge, Kleinkinder, ältere Menschen und Menschen mit bestimmten Grunderkrankungen sollten Roh- und Vorzugsmilch nur abgekocht verzehren, da bakterielle Erkrankungen bei ihnen schwerer verlaufen können und sie generell ein höheres Krankheitsrisiko haben.

Pro Jahr verzeichnet das Robert Koch-Institut (RKI) etwa 60.000 bis 70.000 Fälle dieser meldepflichtigen Enteritiden in Deutschland. Damit ist die Campylobacteriose die häufigste gemeldete bakterielle Erkrankung, die überwiegend durch Keime in Lebensmitteln verursacht wird. Die Infektion erfolgt in den meisten Fällen über tierische Lebensmittel wie nicht ausreichend durchgegartes Geflügelfleisch oder andere rohe Lebensmittel, die mit dem Erreger in Berührung kamen. Auch über verunreinigtes Trinkwasser oder über Haustiere kann man sich infizieren.

Rohmilch ist oft Ursache

Seit fünf Jahren fällt ein Lebensmittel zudem besonders auf: nicht oder nicht ausreichend erhitzte Rohmilch. Die größten *Campylobacter*-Ausbrüche gehen auf den Verzehr von Rohmilch zurück. So erkrankten etwa 100 Personen im Herbst 2015 in Niedersachsen, nachdem sie Milch aus einem Abgabeautomaten eines landwirtschaftlichen Betriebes getrunken hatten. Die beiden größten Ausbrüche 2018 – in Thüringen und Bayern – wurden mit dem Verzehr von unzureichend bzw. nicht erhitzter Rohmilch erklärt.

Abkochen tötet Bakterien

Der Grund für den Trend: Immer häufiger bieten Landwirte Rohmilch aus „Milchtankstellen“ auf dem eigenen Bauernhof an. Darin wird die Milch zwar kühl gelagert, sodass sich Bakterien kaum vermehren können. Die Anzahl vorhandener Keime wird dadurch aber nicht reduziert. Aufgrund des Gesundheitsrisikos, das von roher Milch ausgeht, ist die Abgabe gesetzlich besonders reguliert. Beispielsweise muss an Milchausgabeautomaten gut sicht- und lesbar der Hinweis „Rohmilch – vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein. Das soll verhindern, dass Menschen rohe Milch direkt trinken und sich so möglicherweise infizieren.

Neben den Abgabeautomaten auf Bauernhöfen ist Rohmilch auch im Einzelhandel als Vorzugsmilch erhältlich. Für ihre Gewinnung und Behandlung gelten strenge Vorschriften, die Milcherzeuger werden gesondert kontrolliert. Auf den Verpackungen steht ein Verbrauchsdatum, das maximal 96 Stunden nach dem Melken liegen darf. Zwar ist nicht auszuschließen, dass auch Vorzugsmilch Krankheitserreger enthalten kann. Die Wahrscheinlichkeit einer lebensmittelbedingten Infektion ist im Gegensatz zu Rohmilch aus Milchtankstellen allerdings aufgrund der strengeren Vorschriften geringer. Da ein Restrisiko bleibt, darf Vorzugsmilch aber nicht in Einrichtungen der Gemeinschaftspflege wie Kindergärten, Schulen oder Krankenhäusern ausgegeben werden. Bei der handelsüblichen pasteurisierten Konsummilch entstehen übrigens keine entscheidenden Risiken, da die Pasteurisation eine ausreichend keimabtötende Wirkung hat. ■

Mehr erfahren:
www.bfr.bund.de > A-Z-Index: Rohmilch