

Hackepeter und rohes Mett sind nichts für kleine Kinder

Berlin (agrar-PR) - *In Deutschland wird einer aktuellen Studie des Robert Koch-Instituts zufolge rohes Fleisch öfter als erwartet auch von kleinen Kindern verzehrt.*

„Rohe, vom Tier stammende Lebensmittel sind häufig mit Krankheitserregern belastet“, erklärt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). „Besonders empfindliche Personengruppen, wie kleine Kinder, Schwangere, Senioren oder Personen mit geschwächter Immunabwehr, sollten diese Lebensmittel daher grundsätzlich nicht roh verzehren“.

Mit rohem Fleisch können unter anderem Salmonellen, Campylobacter, E. coli einschließlich EHEC, Yersinien, Listerien aber auch Viren und Parasiten übertragen werden.

Eine aktuelle im Epidemiologischen Bulletin veröffentlichte Studie des Robert Koch-Instituts hat gezeigt, dass rohes Schweinehackfleisch der wichtigste Risikofaktor für den Erwerb einer Yersiniose ist. Die Yersiniose ist eine Magen-Darm-Erkrankung, die insbesondere durch Infektion mit dem Bakterium *Yersinia enterocolitica* verursacht wird.

Die Übertragung der Yersinien erfolgt hauptsächlich über Lebensmittel, insbesondere über rohes Schweinefleisch. Schweinefleisch, zum Beispiel Mett oder Hackepeter, wird in Deutschland häufig auch roh verzehrt. Überraschend hoch war in der veröffentlichten Studie der Anteil der Kinder, die rohes Schweinehackfleisch gegessen hatten. Sogar bei Kindern, die 1 Jahr oder jünger waren, wurde bei knapp 30 % der Erkrankten (und 4 % der Kontrollpersonen) angegeben, dass sie Schweinehackfleisch roh verzehrt hatten.

In Deutschland und anderen europäischen Ländern ist Campylobacter mittlerweile der häufigste bakterielle Erreger von Darminfektionen des Menschen. Im Jahr 2011 wurden in Deutschland über 70 Tausend Campylobacteriose-Fälle bei Menschen gemeldet. Campylobacter-Bakterien kommen insbesondere in rohem oder unzureichend erhitztem Geflügelfleisch vor, aber auch in rohem Fleisch anderer Tierarten, in Rohmilch und bei Hühnereiern.

Die Zahl der gemeldeten Salmonellosen des Menschen, insbesondere durch *Salmonella Enteritidis*, hat sich in den letzten drei Jahren deutlich verringert. Dies deutet darauf hin, dass die Salmonellenbekämpfung beim Geflügel nach Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern, insbesondere die Verordnungen die Legehennen und Eier betreffen, erste Erfolge zeigen.

Infektionen des Menschen mit *Salmonella Typhimurium* sind hingegen weniger stark zurückgegangen. *Salmonella Typhimurium* kommt vor allem in Puten- und Schweinefleisch vor. Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wurden im Jahr 2009 in 5 % der Hackfleischproben Salmonellen nachgewiesen, meist *Salmonella Typhimurium*. Dieses Ergebnis bestätigt, dass rohes Hackfleisch eine Infektionsquelle für den Menschen darstellen kann.

Zum Schutz vor den zum Teil schwer verlaufenden Lebensmittelinfektionen sollten besonders empfindliche Personengruppen, wie Kinder unter 5 Jahren, Schwangere, Senioren oder Personen mit geschwächtem Immunsystem, vom Tier stammende Lebensmittel grundsätzlich nicht roh verzehren. Meiden sollten sie daher den Verzehr von rohem Hackfleisch bzw. Hackepeter, Rohwurst, Rohmilch und Rohmilchkäse, rohem Fisch (z. B. Sushi) und bestimmten Fischereierzeugnissen (z. B. Räucherlachs und Graved Lachs) sowie rohen Meerestieren (z. B. rohe Austern).

Insbesondere zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch bietet mit seiner großen Oberfläche den Mikroorganismen ideale Vermehrungsbedingungen. Zum Schutz vor Verderb und Wachstum von Krankheitserregern gelten für rohes Hackfleisch deshalb besonders strenge Anforderungen an die Herstellung und Lagerung. Deshalb sollte an der Bedientheke erworbenes Hackfleisch auch im Privathaushalt nur im Kühlschrank aufbewahrt und am Tag des Einkaufs verbraucht werden.

Frisches Hackfleisch in Fertigpackungen muss mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) sowie einer Beschreibung der einzuhaltenden Lagertemperatur gekennzeichnet sein. Sofern die auf der Verpackung angegebene Lagertemperatur im Haushalt nicht eingehalten werden kann, sollte Hackfleisch am Tag des Einkaufs verbraucht oder durchgebraten werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte rohes Hackfleisch nicht mehr verzehrt werden.

Verbraucherinnen und Verbraucher können sich weiterhin schützen, indem sie Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr ausreichend und gleichmäßig garen, bis der austretende Fleischsaft klar ist und das Fleisch eine weißliche (Geflügel), graurosa (Schwein) oder graubraune Färbung (Rind) angenommen hat. Die Innentemperatur im Fleisch sollte mindestens 70 °C für 2 Minuten betragen und kann im Zweifelsfall mittels eines Fleischthermometers überprüft werden.

Besonders wichtig ist auch das Einhalten allgemeiner Hygieneregeln. Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, sollten beim Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln nie dieselben Küchenutensilien verwendet werden, sofern diese vorher nicht gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt wurden. Außerdem ist es ratsam, für das Schneiden von Fleisch und

Geflügel ein anderes Schneidbrett zu verwenden als für Obst und Gemüse. Die Hände sollten nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln sofort gründlich gewaschen werden. (BfR)



[Agrar-Presseportal](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379-810

E-Mail: redaktion@agrarpresseportal.de Web: www.agrarpresseportal.de >>> [Pressefach](#)