

BfR rät zur Vorsicht beim Umgang mit Bockshornkleesamen

Bonn (Agrar-PR) - *Zusätzlich zur bestehenden Risikoabschätzung von Sprossen aus Bockshornkleesamen hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) am 11. Juli 2011 Herstellungsverfahren und Lebensmittel bewertet, die diese Samen enthalten.*

Dazu zählen Käse, Kräutertees, Senf, Currygewürze und Nahrungsergänzungsmittel. Der EHEC-Erreger O104:H4 lässt sich z. B. durch ausreichendes Erhitzen auf 72 °C für zwei Minuten im Kern sicher abtöten. Das Reifen, Salzen, Trocknen und Säuern von Lebensmitteln überlebt der Keim. Üblicherweise werden Bockshornkleesamen bei der Lebensmittelherstellung vor der Zugabe zu Lebensmitteln erhitzt. Den Verbrauchern rät das BfR Bockshornkleesamen vor der Weiterverarbeitung z. B. durch Rösten in der Pfanne kräftig zu erhitzen. Noch vorhandenes Samenmehl und daraus selbst hergestellte Gewürzmischungen aus unbehandelten Bockshornkleesamen sollten vorsichtshalber nicht verzehrt, sondern im Restmüll entsorgt werden. Kräutertees mit Bockshornkleesamen sollten wie alle Kräutertees mit kochendem Wasser aufgegossen werden und mindestens fünf Minuten lang ziehen. Den Lebensmittelunternehmen empfiehlt das BfR zu prüfen, ob vorhandene Samenbestände mit Keimen kontaminiert sind und ob ihre Herstellungsverfahren zur Abtötung des Keims auf und in den Samen geeignet sind. Im Zweifelsfall sollten sie die hergestellten Produkte vom Markt nehmen. Samen sind in jedem Fall vor der Weiterverarbeitung so zu behandeln, dass ggf. im Samenkern vorhandene Krankheitserreger sicher abgetötet werden.

Bockshornkleesamen werden bei der Herstellung unterschiedlicher Lebensmittel verwendet:

jungem und mittelaltem Schnittkäse verleihen sie als Zutat eine nussige Note gemahlen können sie Bestandteil von Gewürzmischungen (z. B. Currypulver) oder Senf sein als Samen oder Samenmehl werden sie zum Würzen oder zur eigenen Herstellung von Gewürzmischungen angebotene Erzeugnisse daraus können in Kräutertees und bestimmten Stilltees (Aufgussbeutel) enthalten sein als Samenextrakt oder -pulver können sie Bestandteil von Nahrungsergänzungsmitteln sein Bisher gibt es keine Hinweise darauf, dass außer Sprossen auch andere aus Bockshornkleesamen hergestellte Lebensmittel EHEC-Erkrankungen ausgelöst haben. Laut BfR-Einschätzung geht von belasteten Bockshornkleesamen, die ausreichend behandelt wurden, keine Gefahr für die menschliche Gesundheit aus.

Weiterhin gilt: Alle Sprossenarten nur gegart verzehren, keine Keimlinge selbst ziehen

Am 5. Juli wurden ägyptische Bockshornkleesamen als wahrscheinliche Ursache der EHEC-Ausbrüche in Deutschland und Frankreich im Mai und Juni 2011 identifiziert. Daher gilt seit 6. Juli bis 31. Oktober 2011 ein EU-weites Importverbot für bestimmte Samen und Bohnen aus Ägypten. Derzeit gibt es keine konkreten Hinweise, dass auch andere Samenarten und -chargen durch unhygienische Produktionsbedingungen im Herkunftsland oder durch Kreuzkontaminationen bei Zwischenhändlern und Empfängern (z. B. bei Reinigungs-, Misch-, Abfüllprozessen) mit dem EHEC O104:H4 verunreinigt wurden. Dennoch schließen das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), das Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) und das Robert Koch-Institut (rki) dies nicht aus.

Bislang wurde der gefährliche Erreger als ein nur beim Menschen und nicht bei Tieren vorkommender Stamm nachgewiesen, der offensichtlich über Schmierinfektionen von Mensch zu Mensch aber auch über Lebensmittel und Oberflächenwasser übertragen werden kann. Denkbar halten Wissenschaftler auch eine Weitergabe über Oberflächen und Gegenstände. Sind gefährliche Krankheitserreger erst einmal im Umlauf, sind sie Bestandteil der Stoffkreisläufe und gelangen auf diese Weise auch in die natürliche Umwelt. Dies gilt außer für EHEC-Bakterien auch für eine Reihe anderer Krankheitserreger wie Salmonellen.

Die Übertragbarkeit des Keimes über Menschen zeigt erneut die große Bedeutung des betrieblichen Hygienemanagements in der Gemeinschaftsverpflegung, das ohnehin gesetzlich vorgeschrieben ist. Auch Verbraucher können vor allem über sorgfältige Händehygiene und ein allgemein verantwortungsbewusstes hygienisches Verhalten im Alltag dazu beitragen, die Verbreitung der gefährlichen Keime zu stoppen.

Erkrankte Menschen können selbst nach ihrer Genesung über eine bestimmte Zeit Krankheitserreger ausscheiden. Eine Erregerausscheidung ist ebenso durch infizierte Personen möglich, die selbst nicht erkranken. Deshalb ist es umso wichtiger, dass erkrankte Personen Hygienemaßnahmen besonders beachten und generell bei der Zubereitung von Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln konsequent eingehalten werden.

Da derzeit möglicherweise noch mit EHEC verunreinigte Sprossensamen im Umlauf sind und Kreuzkontaminationen zu anderen Samenarten nicht auszuschließen sind, bleibt die Empfehlung der deutschen Behörden, Sprossen nicht roh zu verzehren, bestehen. Noch vorhandene Sprossensamen und Samenmischungen sollten Verbraucher im Restmüll entsorgen. Keimlinge sollten nicht selbst gezogen werden.

Hygienetipps finden Sie hier

EHEC O104:H4 - Menschen als Übertragungsquelle?

Bei dem seit Mai 2011 grassierenden EHEC-Keim handelt es sich um EHEC O104:H4, einem Stamm aus zwei verschiedenen pathogenen E.-coli-Bakterientypen. Die DNA-Analyse des Bakteriums ergab nach einer Meldung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) eine 93-prozentige Übereinstimmung mit einem Durchfallerreger, der als EAggEC (Enteroaggregative Escherichia coli) bezeichnet wird. Der Zeitraum zwischen der Infektion und den ersten Durchfallsymptomen beträgt durchschnittlich drei bis vier Tage.

EAggEC wurde erstmals 1987 als neue Gruppe von Durchfall erregenden E.-coli-Bakterien beschrieben. Ausbrüche wurden bislang häufig mit einer gemeinsamen Mahlzeit in Zusammenhang gebracht. Generell ist die Übertragung der Infektion von Mensch zu Mensch möglich, aber auch vom Menschen über Gegenstände und Lebensmittel. Das BfR kann derzeit nicht ausschließen, dass auch im aktuellen Fall der Mensch als Quelle für eine mögliche Kontamination von Lebensmitteln und Umwelt in Frage kommen könnte.

EHEC-Infektionen: Hintergrundwissen

EHEC-Bakterien (= Enterohämorrhagische Escherichia coli) sind eine gefährliche Form des an sich harmlosen Darmbakteriums Escherichia coli, die zu wässrigen bis blutig-wässrigen Durchfallerkrankungen mit kolikartigen Bauchschmerzen, Krämpfen und Erbrechen bis hin zu späterem Nierenversagen führen können.

1977 wurde der Keim erstmals entdeckt. 1982 wurde von amerikanischen Wissenschaftlern die erste Gruppenerkrankung nach dem Verzehr von nicht ausreichend erhitzten Hamburgern publiziert. Seitdem ereignete sich weltweit eine Reihe weiterer nachgewiesener Ausbrüche. Die bisher größten Epidemien wurden 1985 aus Kanada mit 73 Erkrankten und 19 Todesfällen und 1996 aus Japan mit über 11.000 bzw. in Schottland mit 400 Erkrankten und jeweils 11 bzw. 19 Todesfällen gemeldet. Seit 1998 zählen EHEC zu den meldepflichtigen Krankheitserregern.

Als Hauptinfektionsquellen bei Lebensmitteln galten zunächst Rinderhackfleisch, nicht durchgegarne Frikadellen, Rohwurstprodukte, Roh- und Vorzugsmilch. Es wurden jedoch auch Wasser, Salate, Gemüse, frisch gepresster, nicht erhitzter Apfelmost und unpasteurisierte Apfelsäfte (herkömmliche Apfelsäfte sind pasteurisiert) als ursächliche Erregerquellen für EHEC-Infektionen nachgewiesen. Die fäkal-orale Übertragung (Schmierinfektion) von Mensch zu Mensch scheint bei EHEC-Erkrankungen eine erhebliche Bedeutung für die Verbreitung zu haben. Übliche Ausbruchsorte der vergangenen Epidemien waren Gemeinschaftsverpflegungen wie Säuglingsstationen, Kindergärten, Pflegeeinrichtungen und Restaurants, vor allem Fast-Food-Einrichtungen. Beim Ausbruch in Japan gelang es nicht, die Infektionsquellen und Übertragungswege aufzufindig zu machen.

Steckbrief EHEC-Bakterien

Aussehen: gramnegatives Stäbchenbakterien Vorkommen: natürlicher Bewohner im Darm von Wiederkäuern; wird mit dem Kot ausgeschieden Übertragungsweg: kontaminierte tierische oder pflanzliche Lebensmittel, fäkal-orale Schmierinfektionen Infektion: 10 bis 100 Keime bei EHEC O157:H7 können eine Erkrankung auslösen Inkubationsdauer: 1 bis 9 Tage Symptome: wässrig-blutige Durchfälle, kolikartige Bauchschmerzen, Erbrechen; bei immunschwachen Personen kann es zum Nierenversagen kommen Krankheitsdauer: 2 bis 9 Tage Erregerwachstum: im Temperaturbereich von 7 °C bis 50 °C bei Vorhandensein von Nährstoffen und Feuchtigkeit; das Temperaturoptimum liegt bei 37 °C; EHEC sind unempfindlich gegenüber einem sauren Milieu, Kälte, Austrocknung oder hoher Salzkonzentration; beim Tiefgefrieren werden EHEC nicht sicher abgetötet Abtötung: Durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten, Pasteurisieren und Erhitzen werden EHEC abgetötet. (aid)



[Agrar-Pressportal](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379-810

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