

Damit Fondue-Fleisch nicht krank macht

Lebensmittelbedingte Infektionen mit Campylobacter-Bakterien lassen sich durch gute Küchenhygiene vermeiden

Fleisch-Fondue oder Raclette-Essen mit gleichzeitiger Zubereitung von rohem Fleisch, frischem Gemüse und verschiedenen Saucen sind in der kalten Jahreszeit beliebt. Dabei können aber im rohen Fleisch vorhandene Krankheitserreger auf verzehrfertige Lebensmittel übergehen, wenn sie auf demselben Teller liegen oder mit demselben Besteck in Kontakt kommen. Am Esstisch und bei der Zubereitung in der Küche sollte beim Umgang mit rohen Lebensmitteln vom Tier auf eine gute Küchenhygiene geachtet werden. Dazu hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einem Merkblatt zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit Campylobacter und anderen Lebensmittelkeimen Verbrauchertipps veröffentlicht. Damit weist das BfR zum Schutz vor Infektionen nochmals auf die Notwendigkeit der Lebensmittelhygiene hin: „Durch konsequentes Trennen von rohem Fleisch, vor allem von Geflügel, und Lebensmitteln, die ohne weiteres Erhitzen verzehrt werden, lassen sich Campylobacter-Infektionen vermeiden“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. „Zur guten Küchenhygiene gehört außerdem konsequentes Reinigen von Händen, Küchenutensilien und Zubereitungsflächen nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln vom Tier und vor der Zubereitung weiterer Bestandteile einer Mahlzeit.“ Eine Infektion mit Campylobacter-Keimen ist die häufigste gemeldete lebensmittelbedingte bakterielle Erkrankung in Deutschland und in der EU. In Deutschland wurden im Jahr 2020 insgesamt 46.519 Fälle registriert. Besonders häufig infizieren sich kleine Kinder und junge Erwachsene. Die Folge sind Durchfallerkrankungen, in Einzelfällen aber auch schwerwiegende Nervenerkrankungen oder Gelenkentzündungen.

Auch die europäischen Behörden richten ihr besonderes Augenmerk auf die Häufigkeit von Campylobacter-Erkrankungen des Menschen, beispielsweise im Bericht zur Zoonosensituation in der EU im Jahr 2019. Die Campylobacteriose ist seit Jahren europa- und deutschlandweit die am häufigsten gemeldete bakterielle lebensmittelbedingte Erkrankung, wobei sich der Infektionstrend in den Jahren 2015 bis 2019 stabilisiert hat. Infektionen mit Campylobacter-Bakterien treten vermehrt in den Sommermonaten auf. Auch Deutschland verzeichnete im Jahr 2020 wie in den Vorjahren einen saisonalen Verlauf mit den höchsten Fallzahlen in den Monaten Juni bis September. Darüber hinaus zeigt sich ein jährlich wiederkehrender kurzzeitiger Anstieg der Fallzahlen am Jahresanfang. In einer kürzlich veröffentlichten Studie konnte das Robert Koch-Institut (RKI) einen Zusammenhang zwischen Campylobacter-Enteritis-Erkrankungen nach Weihnachten und Silvester und Fleischfondue- oder Raclette-Essen an den Feiertagen zeigen, insbesondere, wenn Hühnerfleisch angeboten wurde.

Campylobacter-Bakterien kommen weltweit bei Haus- und Nutztieren sowie in der Umwelt vor. Sie gelangen oft bereits beim Melken oder Schlachten auf die Lebensmittel. Besonders häufig wird Campylobacter in rohem Geflügelfleisch nachgewiesen. Aber auch andere rohe oder unzureichend erhitzte Lebensmittel vom Tier können den Erreger enthalten, z. B. Hühnereier, Rohmilch und Rohfleischerzeugnisse wie Hackepeter (Mett). Durch mangelnde Küchenhygiene können die Bakterien bei der Zubereitung auch auf andere Lebensmittel gelangen und ggf. nach Verzehr dieser zu einer Erkrankung führen. Schon sehr geringe Mengen an Campylobacter-Keimen können beim Menschen Darminfektionen verursachen, die typischerweise mit Bauchschmerzen und Durchfall einhergehen. Als seltene Komplikationen können auch Nervenerkrankungen (Guillain-Barré-

Syndrom) und Gelenkentzündungen auftreten.

Um dem Verzehr von mit Campylobacter kontaminierten Lebensmitteln vorzubeugen, sollte in der Küche darauf geachtet werden, dass es zu keiner Verschleppung von Keimen, also einer Kreuzkontamination kommt. Als Kreuzkontamination wird die Keimübertragung von einem meist rohen Lebensmittel auf ein anderes Lebensmittel bezeichnet. Die Bakterien können direkt von einem Lebensmittel auf das andere übergehen, wenn diese unverpackt in Kontakt kommen. Möglich ist aber auch die indirekte Übertragung über Hände, Geräte, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien. Beispielsweise können Bakterien von ungegartem Fondue-Fleisch auf gegartes Fleisch oder fertigen Salat übertragen werden, wenn das Besteck und der Teller nicht gewechselt werden.

Da Campylobacter-Keime nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, lässt sich ihr Vorkommen weder am Aussehen noch am Geruch einer Speise erkennen. Wie die meisten Lebensmittelinfektionserreger lässt sich Campylobacter durch Erhitzen abtöten, also durch Kochen, Braten oder Pasteurisieren. Voraussetzung ist, dass für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 °C im Kern des Lebensmittels erreicht wurde. Das Tiefgefrieren von Lebensmitteln kann Campylobacter hingegen nicht vollständig abtöten, sondern nur die Anzahl der Keime reduzieren.

Das Merkblatt „Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit Campylobacter“ steht auf der Internetseite des BfR zur Verfügung und kann zudem auch kostenfrei bestellt werden:

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelbedingten-...>

Das BfR hat zum Thema Küchenhygiene zudem zwei Videoclips „Was tun mit dem Huhn?“ und „Dem Keim auf der Spur“ veröffentlicht:

http://www.bfr.bund.de/de/was_tun_mit_dem_huhn_-191706.html?current_page=1
https://www.bfr.bund.de/de/dem_keim_auf_der_spur-202987.html?current_page=1

Bericht der EFSA und ECDC:

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/zoonoses-EU-one-health-...>

Presseinformation zur RKI-Studie zu Campylobacter-Enteritis-Erkrankungen nach Weihnachten und Silvester:

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/C/Campylobacter/Presseinfo_2021_11_26.html

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche 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.