

17.11.2009

Die Landestierärztekammer Hessen informiert: Übertragung von Viren über Lebensmittel

Pressemitteilung des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 16.11.2009

Viren müssen anders bekämpft werden als Bakterien BfR-Symposium zur Übertragung von Viren über Lebensmittel

Die Meldungen von Erkrankungen durch Noroviren und Rotaviren sind in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Diese bekannten Viren können durch infizierte Personen bei der Herstellung und Zubereitung auf Lebensmittel übertragen und über diesen Weg weiter verbreitet werden. Auf dem ersten deutschlandweiten Symposium "Lebensmittel-assoziierte Viren" des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) diskutierten rund 100 Expertinnen und Experten aus Forschungseinrichtungen, Untersuchungsämtern und aus der Lebensmittelüberwachung in Berlin neue Erkenntnisse zu Viren, die über Lebensmittel übertragen werden können. Dabei ging es um Übertragungswege, die Entwicklung neuer Nachweismethoden und Möglichkeiten, Viren in Lebensmitteln zu inaktivieren. "Bakterien in Lebensmitteln sind bereits gut erforscht, während zu Lebensmittel-assoziierten Viren weitere Untersuchungen notwendig sind", sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. "Da Viren sich anders verhalten als Bakterien, sind auch andere Bekämpfungsstrategien erforderlich."

Für Magen-Darm-Erkrankungen sind häufig Noroviren und Rotaviren die Ursache. Sie werden nicht nur direkt von Mensch zu Mensch übertragen, sondern auch indirekt über Lebensmittel weiter verbreitet, wenn infizierte Menschen mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Bestimmte Lebensmittel sind auch selbst als Risiko-Lebensmittel für virale Leber- und Darmentzündungen bekannt: So können Muscheln aus ihrer Umgebung Viren anreichern. Werden die Muscheln von Menschen roh verzehrt, nimmt er damit auch die Viren auf. Neue Untersuchungen zeigen, dass auch sogenannten zoonotischen Viren Beachtung geschenkt werden sollte. Diese Viren befallen zunächst Lebensmittel liefernde Tiere und werden über daraus hergestellte Lebensmittel auf den Menschen übertragen. So können Hepatitis E-Viren beispielsweise im Wildschwein nachgewiesen werden.

Viren vermehren sich im Gegensatz zu Bakterien nicht im Lebensmittel. Eine Kühlung der Lebensmittel wirkt sich eher stabilisierend auf diese Krankheitserreger aus. Da viele der für Lebensmittelinfektionen ursächlichen Viren auch bei hohen Temperaturen noch außerordentlich stabil sind, müssen die betreffenden Lebensmittel lang anhaltend erhitzt werden, bis die Viren inaktiviert sind. Eine positive Entwicklung sehen die Expertinnen und Experten bei den Nachweismethoden für Viren in Lebensmitteln. Lange Zeit waren sie nur Speziallaboratorien vorbehalten. Inzwischen steht eine erste amtliche Methode zur Verfügung, die von den Untersuchungsämtern eingesetzt werden kann, um Viren in Lebensmitteln nachzuweisen und damit Ausbrüche von Lebensmittelinfektionen aufzuklären.

Nach Einschätzung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Symposiums besteht Forschungsbedarf vor allem hinsichtlich der Übertragungswege von Viren und den genauen Bedingungen, unter welchen sie inaktiviert werden - Voraussetzung, um wirksame präventive Maßnahmen entwickeln zu können und Lebensmittelviren erfolgreich zu bekämpfen.

Tagungsband zum BfR-Symposium "Lebensmittel-assoziierte Viren":
http://www.bfr.bund.de/cm/238/lebensmittel_assozierte_viren.pdf

Info-Service der Landestierärztekammer Hessen

E-Mail: ltk-hessen@t-online.de

Internet: www.ltk-hessen.de

Wenn Sie den E-Mail-Info-Service nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie eine Nachricht an:
ltk-hessen@t-online.de

Die Meldungen dieses Info-Service finden Sie auch unter:

http://www.ltk-hessen.de/info_service/abo_archiv.htm
