

Mitteilung 044/2024

27. September 2024

Salmonellen und Rucola – Wie kommen Infektionen zustande, und wie können sie verhindert werden?

Am 26. September 2024 hat das Robert Koch-Institut (RKI) über einen lebensmittelbedingten Salmonellose-Ausbruch informiert, von dem Deutschland, Österreich und Dänemark betroffen sind¹. Mit Stand vom 24. September 2024 sind in Deutschland 98 Erkrankungsfälle bekannt. Laut RKI ergaben Befragungen von Erkrankten Hinweise auf Rucola als mögliches Ausbruchsvehikel¹. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat deshalb Informationen zu Salmonellen und Empfehlungen für Verbraucherinnen und Verbraucher zusammengestellt, die sich und ihre Familien oder Freunde durch einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln vor Erkrankungen schützen möchten.

Salmonellen sind, nach *Campylobacter*-Keimen, die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland. Der Krankheitserreger kann vor allem durch verunreinigte Lebensmittel übertragen werden. Eine Kontamination mit Salmonellen kann sowohl im Herstellungsprozess vorkommen als auch später im Privathaushalt bei der Zubereitung der Lebensmittel. Sorgfältige Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und die ausreichende Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel bis zum Verzehr sind deshalb wichtige vorbeugende Maßnahmen.

Risikoreiche Lebensmittel sind insbesondere nicht durcherhitztes oder rohes Fleisch und daraus hergestellte Produkte, nicht hitzebehandelte Eier und Eiprodukte und pflanzliche Lebensmittel, wie küchenfertig vorbereitete Saladmischungen. Pflanzliche Lebensmittel können auf dem Feld durch Ausbringen von tierischem Dünger (Mist, Gülle) mit Salmonellen verunreinigt werden. Sie sollten deshalb vor dem Verzehr in jedem Fall gründlich gewaschen werden.

Die Salmonellose geht häufig mit Durchfall und Bauchschmerzen einher, aber auch Fieber, Übelkeit und Erbrechen sind möglich. Besonders gefährdet sind Kinder in den ersten Lebensjahren sowie Personen, deren Immunabwehr beispielsweise aufgrund ihres hohen Alters oder durch Vorerkrankungen geschwächt ist.

¹ https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2024/Ausgaben/39_24.pdf?__blob=publicationFile

Bakterien der Gattung *Salmonella* sind in der Natur weit verbreitet. Die von Salmonellen hervorgerufene Erkrankung – Salmonellose – ist eine klassische Lebensmittelinfektion. Das heißt, eine Infektion erfolgt in der Regel durch den Verzehr von mit Salmonellen verunreinigten Lebensmitteln. Wichtige Einflussfaktoren für das Auftreten dieser Erkrankungen sind vor allem eine ungenügende Beachtung der hygienischen Vorschriften und Empfehlungen während der Herstellung, Zubereitung oder Lagerung der Lebensmittel sowie eine nicht durchgehende Kühlung Salmonellen-haltiger Lebensmittel von der Herstellung bis zum Verzehr.

Es gibt über 2.600 verschiedene Varianten der Erreger (sogenannte Serovare), darunter bei Infektionsausbrüchen häufig vorkommende wie *Salmonella (S.)* Enteritidis und *S. Typhimurium*. Viele der Serovare treten nur sporadisch auf und sind darum auch seltener Gegenstand der Forschung. Es ist wichtig zu beachten, dass das Fehlen spezifischer Informationen zu diesen Serovaren nicht bedeutet, dass sie harmlos sind und etwa keine Erkrankungen (Salmonellose) beim Menschen verursachen könnten. Es ist grundsätzlich davon auszugehen, dass jedes *Salmonella*-Serovar beim Menschen zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen bzw. Salmonellose führen kann.

Das selten nachgewiesene Serovar *S. Umbilo* wurde als ursächlicher Erreger des aktuellen Ausbruchsgeschehens im Zusammenhang mit Rucola identifiziert. Weitere Ausbrüche, die von *S. Umbilo* verursacht wurden, sind in den letzten Jahren nicht bekannt. In Deutschland wurde im Rahmen des Zoonosen-Monitorings seit dem Jahr 2011 keine *S. Umbilo* in den unterschiedlichen Stufen der Lebensmittelproduktion nachgewiesen.

Das Nationale Referenzlabor für *Salmonella* am BfR erhält von Untersuchungseinrichtungen in Deutschland nur sporadisch *S. Umbilo* Isolate aus diagnostischen Untersuchungen zur Typisierung. Diese Isolate stammen aus unterschiedlichen Quellen, darunter Futtermittel, Reptilien, Geflügel, Hackfleisch und Nüsse.

Die Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung liegt in Deutschland bei den Bundesländern. Meldungen der Bundesländer über Lebensmittel, von denen gesundheitliche Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausgehen können, nimmt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) entgegen. Es ist die nationale Kontaktstelle des europäischen Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel.

Weitere Informationen zur Salmonellose des Menschen veröffentlichen die zuständigen Gesundheitsämter und das Robert Koch-Institut (RKI).

Weitere Informationen auf der BfR-Website

Fragen und Antworten zum Schutz vor Infektionen mit Salmonellen

https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_schutz_vor_infektionen_mit_salmonellen-199146.html

Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt – Quellen erkennen, Risiken vermeiden
https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt_quellen_erkennen_risiken_vermeiden-193687.html

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige 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.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h.c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen