

LIEBER NICHT NASCHEN

Eine Kostprobe vom rohen Plätzchen- oder Kuchenteig wirkt oft verlockend. Nicht abzuwarten, bis der Backofen seine Arbeit getan hat, kann jedoch gefährlich werden.



© adrian_ilie825/adobestock

Wenn es draußen kalt ist, erwärmen frische Plätzchen aus dem Ofen das Herz von Groß und Klein. Manche Naschkatze gibt der süßen Versuchung schon nach, bevor die Leckereien überhaupt auf dem Teller landen. Von rohem Teig zu essen, kann jedoch in einer Lebensmittelinfektion enden.

Verantwortlich sind Bakterien namens *Escherichia (E.) coli*. Sie kommen natürlicherweise im Darm von Tieren und Menschen vor. Bestimmte *E. coli* bilden Gifte (Toxine). Von besonderer Bedeutung für den Menschen sind *E. coli*, die Shigatoxine bilden – STEC genannt. STEC, die schwere Erkrankungen auslösen, werden als enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) bezeichnet. STEC/EHEC-Bakterien können durch verunreinigtes Wasser, Naturdünger oder über den Kot von Wildtieren auf pflanzliche Lebensmittel wie Getreide gelangen. Bei der weiteren Verarbeitung vom Korn zum Mehl können die Keime verteilt werden und sich unter Umständen vermehren. Im trockenen Endprodukt können sie gut überleben. Wird der Teig in der heimischen Küche schließlich noch mit Eiern zubereitet, kann bei einer rohen Kostprobe auch das Risiko für eine Salmonellen-Infektion hinzukommen.

TÜCKISCHE TARKÜNSTLER

In den letzten Jahren wurden bei der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland in Mehl, Backmischungen und Teigproben wiederholt STEC nachgewiesen – mit dem bloßen Auge oder am Geruch der Lebensmittel lassen sie sich nicht erkennen. Eine Infektion kann zu leichten

bis schweren Durchfallerkrankungen führen. Bei besonders empfindlichen Personengruppen wie Kindern kann als folgenschwere Komplikation das hämolytisch-urämische Syndrom auftreten. Die Erkrankung äußert sich in akutem Nierenversagen, Blutgerinnungsstörungen und einer Zerstörung der roten Blutkörperchen und kann zum Tod führen. Bei Erwachsenen kann eine Infektion auch symptomlos verlaufen. Grundsätzlich gilt: Von rohem Teig, ob mit oder ohne Ei, sollten Naschkatzen lieber die Finger lassen. —

Mehr erfahren



BfR-FAQ
„*Escherichia coli*
in Mehl und Teig“

HINWEISE ZUM SCHUTZ VOR EINER STEC-/EHEC-INFEKTION DURCH MEHL

- Hände nach Kontakt mit Mehl gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen
- Kontakt zwischen Mehl und Lebensmitteln zum direkten Verzehr vermeiden und verschiedene Bretter, Teller, Schüsseln und Rührgeräte verwenden
- Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit Mehl gründlich mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen und abtrocknen
- Brot-, Kuchen-, Pizza- und Keksteig nicht ungebacken verzehren
- besonders immungeschwächte Personen und kleine Kinder sollten generell auf den Verzehr von rohem Teig verzichten