

Gesundheitsgefahr durch Listerien in Sauermilchkäse

Verbraucherinformation Nr. 050/2006 des BfR vom 15. Dezember 2006

In Proben des Sauermilchkäses „Harzinger Olmützer Quargel“ der Firma Breitung Käserei Ernst Rumpf GmbH hatten Überwachungsbehörden der Bundesländer vor kurzem sehr hohe Konzentrationen an Listerien (*Listeria monocytogenes*) festgestellt. Bei Personen mit geschwächtem Immunsystem kann der Verzehr zu schwerwiegenden Erkrankungen führen. Deshalb hat der Hersteller in einer öffentlichen Verbraucherwarnung vor-sorglich vor dem Verzehr bestimmter Käsesorten mit der Kennzeichnung DE ST-MVe 225 EG und einem Mindesthaltbarkeitsdatum bis einschließlich 11.01.2007 gewarnt. Der Hersteller bat die Verbraucher, die entsprechenden Produkte in den Handel zurückzubringen.

Nach einer Mitteilung des Robert Koch-Instituts (Epidemiologisches Bulletin Nr. 49) sollten Personen, die diese Käsesorten verzehrt haben, beim Auftreten von Verdachtssymptomen zur weiteren diagnostischen Abklärung einen Arzt aufsuchen. Die Erkrankung äußert sich mit grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Muskel-, Kopf- und Gliederschmerzen oder auch Zeichen einer Hirnhautentzündung (Meningitis). In einzelnen Fällen kann sie auch mit einer Magen-Darm-Symptomatik beginnen. Die Zeit zwischen der Infektion und dem Ausbruch der Krankheit (Inkubationszeit) liegt zwischen wenigen Tagen und mehreren Wochen. Die Erkrankung Listeriose kann mit geeigneten Antibiotika wirksam behandelt werden.

Zu den besonders gefährdeten Personengruppen gehören u. a. Säuglinge, ältere Menschen, Personen mit Erkrankungen wie Krebs oder Diabetes mellitus, Patienten unter immunsuppressiver Therapie sowie Schwangere. Letztere können die Infektion an das ungeborene Kind weitergeben. Gesunde Personen erkranken bei Infektionen mit *Listeria monocytogenes* in der Regel nicht oder nur mit leichten Symptomen.

Listerien sind ubiquitär vorkommende Keime und werden häufig bereits auf der Stufe der Gewinnung, z.B. beim Melken oder beim Schlachten, auf die Lebensmittel übertragen. Eine weitere Kontaminationsmöglichkeit besteht durch mangelnde Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung. *Listeria monocytogenes* wird vor allem in rohen vom Tier stammenden Lebensmitteln wie Hackfleisch, Hackepeter, Rohwurst, Rohmilch und Rohmilchkäse sowie in bestimmten Fischereierzeugnissen (Räucherlachs und Graved Lachs) gefunden. Aber auch pflanzliche Lebensmittel wie Frischgemüse oder vorgeschnittene Salate können mit diesem Keim verunreinigt sein.

Durch Erhitzungsverfahren wie Kochen, Braten oder Pasteurisieren werden Listerien abgetötet. Hingegen ist dieser Keim gegenüber Kochsalz und Säure relativ unempfindlich und kann sich grundsätzlich auch bei Kühlschranktemperaturen sowie unter reduziertem Sauerstoffangebot (in Vakuumverpackungen) vermehren.

Deshalb empfiehlt das BfR, dass Personen mit geschwächter Immunabwehr als prophylaktische Maßnahme

- keine rohen vom Tier stammenden Lebensmittel verzehren,
- auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten und
- Lebensmittel in Vakuumverpackung möglichst zügig vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbrauchen sollten.