
PRESSEMITTEILUNG 02/2020 vom 06. Februar 2020

Atemwegserkrankungen durch neuartiges Coronavirus (2019-nCoV): Virusübertragung durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen ist unwahrscheinlich

Bonn, 06.02.2020. Aus gegebenem Anlass stellen sich verschiedentlich Fragen zu möglichen Risiken durch das Coronavirus (2019-nCoV) beim Verzehr von Lebensmitteln. Wir verweisen an dieser Stelle auf Informationen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), das zu diesem Thema auf seiner Internetseite Informationen veröffentlicht hat und diese aktualisiert (Mitteilung Nr. 008/2020 des BfR; Stand: 29. Januar 2020¹):

„In Asien wurde ein Ausbruch von Atemwegserkrankungen festgestellt, die auf eine Infektion mit einem neuartigen Coronavirus (2019-nCoV) zurückzuführen sind. Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich.

Die Übertragung bereits bekannter Coronaviren auf den Menschen geschieht in der Regel über die Luft als Tröpfcheninfektion. Dafür ist enger Kontakt mit einem den Virus tragenden Tier oder einem infizierten Menschen nötig. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen über den Kontakt mit Produkten, Bedarfsgegenständen oder durch Lebensmittel gibt es, auch beim aktuellen Ausbruch, bisher nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand keine Belege.

Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten sollte grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger.

Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden,*
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen,*
- Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,*
- Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und*
- mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss.“*

((2.193 Zeichen inkl. Leerzeichen))

Quelle: Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln für eine besondere Ernährung (DIÄTVERBAND) e.V.; <http://www.diaetverband.de>

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bundesverband der Hersteller von Lebensmitteln
für eine besondere Ernährung e. V.
Godesberger Allee 142 -148
53175 Bonn
Tel. 0228-30851-0
www.diaetverband.de

¹ <https://www.bfr.bund.de/cm/343/atemwegserkrankungen-durch-neuartiges-coronavirus.pdf>