
PRESSEMITTEILUNG 04/2020 vom 24. März 2020

Atemwegserkrankungen durch neuartiges Coronavirus (2019-nCoV): Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?

Bonn, 24.03.2020. 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 2020(1) sowie Aktualisierte Fragen und Antworten des BfR vom 23. März 2020 (2)):

„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.*

Können importierte Waren aus Regionen, in denen die Krankheit verbreitet ist, Quelle für eine Infektion beim Menschen sein?

- *Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nach derzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie importierte Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände und Spielwaren, Werkzeuge, Computer, Kleidung oder Schuhe Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten. Diese Einschätzung gilt auch nach der jüngsten Veröffentlichung zur Überlebensfähigkeit der bekannten Coronaviren durch Wissenschaftler der Universitäten Greifswald und Bochum.*

Wie kann man sich vor einer Infektion mit dem Virus durch Lebensmittel und Produkte schützen?

- Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln beachtet werden. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

Können Coronaviren außerhalb menschlicher oder tierischer Organismen auf festen oder trockenen Oberflächen überleben oder infektiös bleiben?

- Die Stabilität von Coronaviren in der Umwelt hängt von vielen Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beschaffenheit der Oberfläche sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. Für das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 zeigen erste Laboruntersuchungen laut einem Preprint-Artikel (eine Veröffentlichung, die noch nicht durch ein in der Wissenschaft übliches Peer-Review-Verfahren geprüft wurde), dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann.

Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?

- Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.“

((5.094 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>
 - (2) https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_ueber_tragen_werden_-244062.html