

## **Das Bundesinstitut für Risikobewertung/Berlin informiert (Stand 03/2006)**

### **Wie der Verbraucher gesund bleibt, wenn das Huhn krank ist**

**In mehreren deutschen Bundesländern ist die Vogelgrippe bei Wildgeflügel nachgewiesen worden. Auf Rügen, wo die meisten Tiere verendet sind, wurde der auch für Menschen gefährliche Virustyp H5N1 erstmals auch bei einer Katze entdeckt. Bislang ist Nutzgeflügel nicht von der Infektion betroffen. Bund und Länder haben umfangreiche Maßnahmen ergriffen, damit das auch so bleibt.**

**Trotzdem kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass das Virus früher oder später seinen Weg in deutsche Geflügelbestände findet, wie es in Frankreich geschehen ist. Was würde das für den Verbraucher bedeuten und was sollte er tun, damit er auch dann gesund bleibt, wenn „das Huhn“ krank ist? Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Fragen besorgter Verbraucher aufgegriffen, mögliche Risiken unter die Lupe genommen und praktische Hygienetipps für Haus und Küche zusammengestellt.**

**Die wichtigste Botschaft: Auch dort, wo die Vogelgrippe seit Jahren kursiert, wurde bislang kein Fall beschrieben, in dem die Infektion über Lebensmittel auf den Menschen übertragen wurde. Weil das Virus nicht besonders stabil ist, kann jeder Verbraucher aktiv dazu beitragen, dass die Lage auch so bleibt.**

Die Vogelgrippe ist eine hochansteckende Tierseuche, die vor allem für Hühner und Puten gefährlich ist. Die Krankheit läuft rasant, die meisten Tiere verenden. Die Wahrscheinlichkeit, dass Geflügelfleisch oder Eier aus infizierten Beständen in den Handel gelangen, bevor die Infektion erkannt wurde, ist deshalb ausgesprochen gering. Bei Enten und Gänsen verläuft die Krankheit langsamer.

Hier kann deshalb nicht völlig ausgeschlossen werden, dass vor Ausbruch der Krankheit noch Produkte bereits infizierter Tiere in den Handel gelangen. Wenn es zu Infektionen in deutschen Geflügelbeständen käme, sollten Verbraucher deshalb „auf Nummer sicher gehen“ und den Empfehlungen folgen, die das BfR schon heute für den Fall ausspricht, dass Nutzgeflügel betroffen ist.

Diese Empfehlungen basieren darauf, dass das Vogelgrippe-Virus nicht sehr stabil ist. Das gilt sowohl für das Händewaschen mit Wasser und Spülmittel als auch für hohe Temperaturen. Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte, die im Kern auf 70°C erhitzt wurden, sind deshalb im Hinblick auf eine Infektionsübertragung ebenso sicher wie hartgekochte Eier. Darüber hinaus gelten dieselben im Folgenden aufgeführten Hygieneregeln, mit denen auch Salmonellen- oder Campylobacter-Infektionen wirksam vermieden werden können.

Vogelgrippe kann grundsätzlich auch auf den Menschen übertragen werden. Dafür ist allerdings ein intensiver Kontakt zwischen Mensch und Tier erforderlich. Das Virus kann beispielsweise über Staubpartikel (aus dem Federkleid infizierter Tiere oder getrocknetem Kot) oder über Tröpfchen eingeatmet werden.

Direkter Kontakt mit erkrankten oder toten Tieren sollte deshalb konsequent vermieden werden. Ein weiterer Infektionsweg ist der Schleimhautkontakt. Wer mit infizierten Tieren oder deren Ausscheidungen in Berührungen gekommen ist, sollte sich deshalb die Hände gründlich mit Wasser und Spülmittel waschen.

Eine Übertragung des Virus von Mensch zu Mensch ist bislang nicht beschrieben worden. Dafür müsste sich das Virus zunächst in seiner Gefährlichkeit für den Menschen verändern. Die umfassenden Schutzmaßnahmen auf Bundes – und Landesebene sollen dazu beitragen, das zu verhindern.

Das kann der Verbraucher tun:

- Kontakt mit infiziertem und verendetem Geflügel meiden. Das gilt vor allem für Kinder.
- Nach einem Kontakt mit Geflügel oder deren Ausscheidungen die Hände gründlich mit Wasser und Spülmittel waschen.
- Beim Kontakt mit infizierten Tieren verschmutzte Kleidung in der Waschmaschine bei 95°C waschen.
- Haustiere von infizierten und verendeten Tieren und deren Ausscheidungen fernhalten.
- Nach dem Kontakt mit Haustieren, die mit infizierten oder verendeten Tieren oder deren Ausscheidungen in Berührung gekommen sein könnten, gründlich die Hände mit Wasser und Spülmittel waschen.
- Geflügelfleisch, Geflügelfleischprodukte und Eier nicht roh verzehren.
- Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukte auf 70°C Kerntemperatur erhitzen bis das Fleisch keine rote bzw. rosa Farbe mehr hat und kein roter Fleischsaft mehr austritt.
- Eier so lange kochen, bis Eiweiß und Eigelb fest sind.
- Nach der Zubereitung von frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten die Hände, benutzte Küchenutensilien und Schneidbretter gründlich mit Wasser und Spülmittel waschen bzw. reinigen.
- Kreuzkontamination anderer Lebensmittel durch getrennte Zubereitung und Aufbewahrung vermeiden.
- Verpackungsmaterialien und Auftauwasser umgehend entfernen und das Spülbecken mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Wenn Sie diese Tipps befolgen, können Sie Infektionen mit vielen krankmachenden Keimen vermeiden.

Weitere Informationen zum Thema finden Sie auf der Homepage ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)) unter der Rubrik „FAQ“.