



Hepatitisviren in Lebensmitteln

Am 28. Juli 2023 findet der diesjährige Welt-Hepatitis-Tag statt. Hepatitis ist eine Leberentzündung, die häufig durch Viren verursacht wird. Diese Hepatitis-Viren sind sehr unterschiedlich. Sie werden auf unterschiedliche Arten übertragen, unterscheiden sich im Krankheitsverlauf und den Präventionsmöglichkeiten. Der direkte Kontakt zwischen Menschen führt zu einer Übertragung der Viren. Jedoch kann sich der Mensch in Abhängigkeit vom Virustyp auch durch Tiere, Gegenstände, Lebensmittel oder Trinkwasser infizieren.

Eine Entzündung der Leber (Hepatitis) kommt bei Menschen weltweit vor. Häufig sind Viren verantwortlich, die über direkten Kontakt zwischen Menschen, deren Körperflüssigkeiten, Lebensmittel oder Trinkwasser übertragen werden. Obwohl die Infektionen oft mild verlaufen, können schwere Verläufe insbesondere bei Personen mit vorgeschädigter Leber oder Schwangeren auftreten.

Der Mensch kann sich mit bestimmten Virustypen infizieren. Hepatitis A- und E-Viren können auch durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln übertragen werden. Wie kommt es zu einer Kontamination der Lebensmittel mit diesen beiden Virustypen?

Hepatitis A-Viren haben ihr alleiniges Reservoir im Menschen. Durch mangelhafte Hygiene bei Anbau und Ernte können Obst und Gemüse kontaminiert werden. Mit Abwasser verunreinigtes Wasser zur Bewässerung und unzureichende Hygienestandards bei der Ernte oder dem Vertrieb sind Risikofaktoren für eine Kontamination von Lebensmitteln. Beispielsweise waren der Verzehr roher Austern, von kontaminierten Blattsalaten oder von gefrorenen Beerenfrüchten, die zu Nachspeisen, Torten oder Smoothies verarbeitet wurden, die Ursache von lebensmittelbedingten Ausbrüchen. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden im Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) regelmäßig entsprechende Proben molekularbiologisch auf Hepatitis A untersucht. Im vergangenen Jahr waren in insgesamt 15 untersuchten Beerenproben keine Hepatitis A-Viren nachweisbar.

Presseinformation

Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

Telefon (0345) 52162-200
Telefax (0345) 52162-401

LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de
verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

Während bei Hepatitis A-Viren der Mensch das einzig bekannte Reservoir ist, sind Hepatitis E-Viren bei Tieren, insbesondere bei Haus- und Wildschweinen weit verbreitet. Daher kann es zu einer Virusübertragung durch direkten Kontakt des Menschen mit den infizierten Tieren kommen, dies betrifft Tierpfleger, Schlachter und Jäger. Zum anderen können Viruspartikel über von Haus- und Wildschweinen gewonnene rohe oder nicht durcherhitzte Fleischprodukte aufgenommen werden.

Hepatitis E-Viren vermehren sich in der Leber von Schweinen. Molekularbiologische Untersuchungen des LAV zeigen, dass im vergangenen Jahr 2 von 40 (5 %) der eingesandten Haus- und Wildschweinelebern Hepatitis-E-Virus-RNA, diese ist das Erbmateriale des Virus, enthielten. Die Erregerzahlen in betroffenen Lebern waren teilweise sehr hoch. Mit einem am LAV mitentwickelten Verfahren konnte pro Gramm infiziertem Lebergewebe die Erbsubstanz von mehr als 100 Millionen Viren nachgewiesen werden.

Ergibt sich daraus eine Gefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher, besonders aus den Risikogruppen?

Üblicherweise wird rohe Leber vor dem Verzehr durcherhitzt, Hepatitis E-Viren werden ab einer Temperatur von 72 °C abgetötet. Wird die Leber jedoch nur kurz angebraten und bleibt sie innen roh, kann es zu einer Übertragung auf den Menschen durch den Verzehr kommen. In solch blutigen Stücken können durchaus noch infektiöse Viren vorhanden sein. Rohes Schweinefleisch, wie auch Leber vom Schwein, sollte am besten nur durchgegart verzehrt und getrennt von anderen Lebensmitteln zubereitet werden. Besonders empfindliche Personen (Schwangere, Leberkranke, Immungeschwächte) sollten generell auf rohe Schweinefleischerzeugnisse verzichten.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/