

## Viren in Meeresfrüchten

**Untersuchte Proben: 15**

**Beanstandet: 2 (13%)**

Beanstandungsgrund: 2x Kennzeichnung

Untersuchung vom Juli 2021

### Einführung

Meeresfrüchte können infolge verschmutzten Wassers oder schlechter Handhabung Träger von Viren sein. Insbesondere Austern und Muscheln reichern die Viren aus dem Wasser in ihren Verdauungsdrüsen an. Aber auch andere Meeresfrüchte kommen mit dem Wasser in Kontakt und könnten dann Viren enthalten. Werden die Produkte roh oder nur ungenügend erhitzt konsumiert, kann dies für den Verbraucher ein Risiko darstellen.

Es wurden 15 Proben, darunter 11 vorverpackte und 4 aus dem Offenverkauf, zur Untersuchung auf Noroviren und Hepatitis A-Viren erhoben. Noroviren sind die häufigsten Verursacher von sogenannten Magen-Darmgrippen, die mit heftigem Erbrechen und Durchfall einhergehen. Sie sind besonders gefürchtet, weil sie schon in geringsten Mengen (10-100 Partikel genügen) infektiös sind und daher sehr leicht durch Schmierinfektionen übertragbar sind, was oft zu Ausbrüchen führt. Hepatitis A-Viren führen ebenfalls zu grippeähnlichen Symptomen, später dann zu Gelbsucht. Für beide Virentypen ist bekannt, dass sie immer wieder in Meeresfrüchten vorkommen.

### Gesetzliche Grundlage

Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden (Art. 7 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, SR 817.0, abgekürzt LMG). Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich sind. Enthalten Lebensmittel pathogene Viren, und werden sie vor dem Verzehr nicht mehr bzw. nicht ausreichend erhitzt, kann dies ein Risiko für die Gesundheit darstellen.



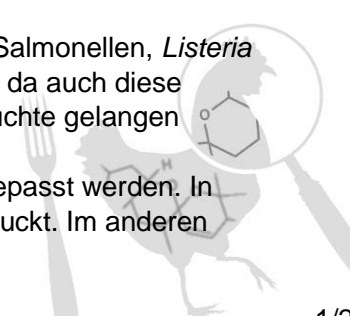
### Resultate

Es wurden verschiedene Muscheln untersucht, aber auch Apfelschnecken, Tintenfischkopf, Schwimmkrabbe, Crevetten und Meeresfrüchtemischungen.

Noroviren und Hepatitis A-Viren wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Zusätzlich zu der Analyse der Viren wurden weitere pathogene Keime wie Salmonellen, *Listeria monocytogenes* und VTEC (Verotoxin bildende *Escherichia coli*) analysiert, da auch diese Keime in verschmutztem Wasser vorkommen und dadurch in die Meeresfrüchte gelangen könnten. Auch diesbezüglich waren alle Proben negativ.

Die Kennzeichnung war bei zwei Proben nicht in Ordnung und musste angepasst werden. In einem Fall war die Schrift der Etikette sehr klein und schlecht leserlich gedruckt. Im anderen





Fall gab es Mängel bei der Nährwertkennzeichnung und weiteren obligatorischen Angaben von Fischereierzeugnissen.

### Fazit

Die untersuchten Proben stellten bezüglich der untersuchten pathogenen Viren und Bakterien kein Risiko dar.

Wegen der potentiellen Gesundheitsgefährdung sollten aber auch in Zukunft Meeresfrüchte auf Viren untersucht werden, jedoch aufgrund der vorliegenden Resultate nicht mit höchster Dringlichkeit.

### Literatur

- Baden-Württemberg, Die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit, Viruserkrankungen durch den Verzehr von Muscheln?, Artikel veröffentlicht 8.9.2006
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Medienmitteilung vom 9.1.2020, Öffentliche Warnung: Noroviren in Muscheln und Austern aus Frankreich
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Viruserkrankungen nach dem Muschelverzehr – Hintergründe und Massnahmen zur Vermeidung

