

Corona und Lebensmittelhygiene

BfR sieht (vorerst) keine Anhaltspunkte für eine Übertragbarkeit des Coronavirus über Lebensmittel

Im Wesentlichen kommt das BfR zu folgenden Feststellungen:

- Die Erkenntnisse zu den genauen Übertragungswegen dieses Coronavirus sind noch begrenzt, jedoch liegen Erkenntnisse zu eng verwandten Coronaviren vor.
- Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfchen-Infektion, d.h. eine Übertragung über die Luft.
- Verschiedene Atemwegserreger können auch per Schmierinfektion, d.h. über die Hände an die Schleimhäute der Nase oder des Auges, übertragen werden.
- Es gibt derzeit keine nachgewiesenen Fälle, dass sich ein Mensch über den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln infiziert hat.
- Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen per Schmierinfektion ist aber denkbar, auch wenn dies nur für einen kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich ist.
- Nach ersten Laboruntersuchungen kann nach starker Kontamination bspw. Edelstahl und Plastik länger infektiös bleiben als Karton.
- Durch Erhitzen von Lebensmitteln kann das Infektionsrisiko zusätzlich weiter verringert werden.
- Nach derzeitigem Wissensstand, u.a. der Veröffentlichung zur Überlebensfähigkeit der bekannten Coronaviren durch Wissenschaftler der Universitäten Greifswald und Bochum, ist es unwahrscheinlich, dass importierte Lebensmittel Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten.
- Trotzdem sollten beim Umgang mit Lebensmitteln die allgemeinen Hygieneregeln, wie regelmäßiges Händewaschen, beachtet werden.