

Vogelgrippe: Virusübertragung (H5N8) durch den Verzehr von Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten unwahrscheinlich

Aktualisierte Mitteilung Nr. 043/2014 des BfR vom 19. Dezember 2014

Seit November wurde in Geflügelbetrieben in Deutschland, den Niederlanden, Großbritannien und Italien das aviäre (von Vögeln stammende) Influenzavirus vom Subtyp H5N8 und damit die Geflügelpest festgestellt.

Das Virus des Subtyps H5N8 besitzt für Geflügel hochpathogene (stark krankmachende) Eigenschaften. Infektionen des Menschen mit H5N8 Viren sind bislang nicht bekannt. Eine Übertragung des Erregers (H5N8) über infizierte Lebensmittel ist theoretisch denkbar, aber unwahrscheinlich. Für die Übertragung anderer Subtypen (H5N1, H7N9) aviärer Influenzaviren von Vögeln auf den Menschen waren in der Vergangenheit fast ausschließlich direkte Kontakte mit infiziertem lebendem Geflügel verantwortlich. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen durch rohe Eier oder Rohwurstzeugnisse mit Geflügelfleisch von infizierten Tieren gibt es bisher keine Belege. Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten sollte grundsätzlich geachtet werden.

Weitere Informationen zu aviären Influenzaviren hat das BfR bereits im Jahr 2007 veröffentlicht. Auf den Internetseiten des Friedrich-Loeffler-Instituts (www.fli.bund.de), des Robert Koch-Instituts (www.rki.de) und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.bund.de) finden sich weitere Hinweise zum Thema Vogelgrippe.

Das hochpathogene aviäre Influenzavirus vom Subtyp H5N8 wurde schon in der Vergangenheit mit Geflügelpest-Ausbrüchen in Verbindung gebracht, z. B. 1983 bei Puten in Irland. Seit Anfang 2014 wird über eine starke Ausbreitung eines neuen H5N8-Typs in Wildvögeln und Geflügel in Betrieben in China und Südkorea berichtet. Seit November ist das Virus auch in Geflügelbeständen in Deutschland, den Niederlanden, Großbritannien und Italien nachgewiesen worden.

Eine Übertragung des Erregers (H5N8) über infizierte Lebensmittel ist theoretisch denkbar, aber unwahrscheinlich. Für die Übertragung anderer Subtypen (H5N1, H7N9) aviärer Influenzaviren von Vögeln auf den Menschen waren in der Vergangenheit fast ausschließlich direkte Kontakte mit infiziertem lebendem Geflügel verantwortlich. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen durch rohe Eier oder Rohwurstzeugnisse mit Geflügelfleisch von infizierten Tieren gibt es bisher keine Belege. Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten sollte grundsätzlich geachtet werden.

Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen
- Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u.ä. sofort entsorgen
- Hände mit warmem Wasser und Seife waschen
- Geflügelspeisen gründlich durchgaren. Das bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss.

- Eier sollten vor dem Verzehr gekocht werden, bis Eiweiß und Eigelb fest sind, d.h. je nach Größe für mindestens 6 Minuten.

Weitere Informationen zu aviären Influenzaviren hat das BfR bereits im Jahr 2007 veröffentlicht. [Fragen und Antworten zur Lebensmittelhygiene in Zeiten der Vogelgrippe](#)
Über den Umgang mit Geflügelfleisch in der Küche ist ein aktueller [Videoclip mit dem Titel „Was tun mit dem Huhn?“](#) auf der BfR-Webseite verfügbar.