

## **Verbraucherhinweise zum Umgang mit Lebensmitteln im Zusammenhang mit dem Corona-Virus**

Nach dem Ausbruch der Atemwegserkrankung COVID-19 durch eine Infektion mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2) breitet sich das Virus derzeit auch in Deutschland und Europa weiter aus. Vor diesem Hintergrund hat das BfR (Bundesamt für Risikobewertung) die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema zusammengefasst.

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln beachtet werden. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln nahezu vollständig ausgeschaltet werden.

### **Kann das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?**

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

### **Kann man sich über kontaminierte Tiefkühlkost mit SARS-CoV-2 infizieren?**

Die bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind kälteunempfindlich und können bei minus 20 Grad Celsius bis zu 2 Jahre im gefrorenen Status infektiös bleiben. Bisher gibt es aber keine Hinweise zu Infektionsketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel. Die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollte beachtet werden.

### **Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?**

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.

### **Ist es in der gegenwärtigen Situation sinnvoll, Desinfektionsmittel auch im Privathaushalt einzusetzen?**

Das BfR sieht auch in der aktuellen Situation keine Notwendigkeit für gesunde Menschen, im Alltag im eigenen Haushalt Desinfektionsmittel anzuwenden.

Welche Desinfektionsmaßnahmen durchzuführen sind, wenn ein Infizierter unter Quarantäne im Haushalt lebt, ist mit dem betreuenden Arzt bzw. der betreuenden Ärztin telefonisch abzusprechen.

### **Was ist bei Infektionserkrankungen zu beachten?**

Leben in einem Haushalt Menschen, die an einer Infektionserkrankung leiden, ist die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln mit Krankheitserregern besonders groß. Diese Personen sollten deshalb auf eine sorgfältige persönliche Hygiene achten, vor allem der Hände. Eine alkoholische Händedesinfektion, insbesondere nach dem Toilettenbesuch, kann erforderlich sein, wenn dies vom Arzt oder vom Gesundheitsamt empfohlen wurde. Das Gleiche gilt für einen Zusatz von Desinfektionsmitteln bei der Reinigung von Küche und Bad. Flächen, die mit Körperflüssigkeiten oder Ausscheidungen der erkrankten Personen in Kontakt gekommen sind, sollten sofort gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Das Tragen von Einmalhandschuhen kann dabei einen zusätzlichen Schutz vor Infektionen bieten. Für den öffentlichen Bereich bestehen gesetzliche Regelungen, die erkrankten Personen unter Umständen untersagen, Lebensmittel für andere herzustellen.

Nach Möglichkeit sollte dies auch im Privathaushalt vermieden werden, vor allem bei:

- Durchfall, Erbrechen und Fieber
- eitrigen Entzündungen der Ohren, der Augen und der Nase
- Hautkrankheiten
- Entzündete Hautpartien (Wunden, Hautausschlag) sind häufig mit Bakterien besiedelt, die nach der Vermehrung in Lebensmitteln Erkrankungen auslösen können.

Verletzungen an Händen und Armen sollten deshalb während des Umgangs mit Lebensmitteln mit wasserundurchlässigem Verbandsmaterial abgedeckt werden.

Bei Erkältungskrankheiten steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Krankheitserreger über Mund und Nase ausgeschieden werden. Deshalb sollte man möglichst nicht in die Hände, sondern in den Ärmel niesen oder husten und sich dabei vom Lebensmittel abwenden.

Zum Naseputzen verwendet man am besten Papiertaschentücher. Nach einmaliger Benutzung sollte das Papiertaschentuch in einen Abfalleimer (möglichst mit Deckel) entsorgt und die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden (s. hierzu die allg. Hygieneregeln).

Weitere Informationen finden Sie auf der BfR-Website:

[https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf)

[https://www.bfr.bund.de/de/a-z\\_index/viren-4890.html](https://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/viren-4890.html)

### **Ihr Verbraucherschutz**