

Virusübertragung (H5N8) durch den Verzehr von Lebensmitteln vom Geflügel ist unwahrscheinlich

Aktualisierte Mitteilung Nr. 007/2021 des BfR vom 23. Februar 2021

In Wildvögeln und Nutzgeflügel in Deutschland wurden Fälle von hochpathogener aviärer Influenza (Geflügelpest, oft auch als Vogelgrippe bezeichnet) festgestellt, in den meisten Fällen verursacht von einem Virus des Subtyps H5N8. Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich.

Für die Übertragung anderer aviärer Influenzaviren von Vögeln auf den Menschen waren in der Vergangenheit fast ausschließlich direkte Kontakte mit infiziertem lebendem Geflügel verantwortlich. Auch für die laut Presseberichten nun erstmals nachgewiesenen Übertragungen des Subtyps H5N8 auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einer Geflügelfarm in Russland werden direkte Kontakte zu den Tieren als Ursache angenommen. Fälle von Mensch-zu-Mensch-Übertragungen wurden nicht festgestellt. Influenzaviren können beim Menschen Atemwegserkrankungen auslösen und werden hauptsächlich durch Tröpfcheninfektionen über die Luft übertragen. 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, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger.

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 zum Thema Vogelgrippe

Weiterführende Informationen des BfR sind hier veröffentlicht: <https://www.bfr.bund.de/de/vogelgrippe-2407.html>

Auf den Internetseiten des Friedrich-Loeffler-Instituts (www.fli.de), des Robert Koch-Instituts (www.rki.de) und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.de) finden sich weitere Hinweise zum Thema Vogelgrippe.

Weitere Informationen zu aviären Influenzaviren hat das BfR bereits früher veröffentlicht: [Fragen und Antworten zur Lebensmittelhygiene in Zeiten der Vogelgrippe](#)

Über den Umgang mit Geflügelfleisch in der Küche ist ein [Videoclip mit dem Titel „Was tun mit dem Huhn?“](#) auf der BfR-Webseite verfügbar.



„Stellungnahmen-App“ des BfR

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.