

Stille Gefahr im Rohmilchkäse

Im Frühjahr erkrankten in der Slowakei fünf Personen an FSME ohne von einer Zecke gebissen worden zu sein. Das Virus kann in seltenen Fällen auch durch den Verzehr von Rohmilchprodukten übertragen werden



Die Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME) ist eine Infektionskrankheit, die von Viren verursacht wird, die hauptsächlich durch Zecken auf den Menschen übertragen werden, daher wird die Krankheit auch Zeckenzephalitis genannt. Die früheren Bezeichnungen der Erkrankung (biphasisches Milchfieber) und sehr selten auftretende Fälle zeigen, kann das Virus allerdings auch durch den Genuss von Rohmilchprodukten, die von Rind, Schaf und Ziege stammen, aufgenommen werden. So erkrankten im Mai 2014 in der Slowakei fünf Personen nach dem Verzehr von Ziegenkäse an

FSME. Im Jahr 2008 wurden in Vorarlberg sechs Personen nach dem Genuss von Frischkäse aus Ziegen-Rohmilch mit dem FSME-Virus infiziert, wovon vier an FSME erkrankten.

Interessant an der Infektionsquelle aus Vorarlberg ist, dass die Milchziege in einer Seehöhe von über 1500 m von Zecken gestochen worden ist. Das weist darauf hin, dass sich der Lebensbereich der Zecken offensichtlich in Höhenlagen verschoben hat, die man früher für frei davon hielt.

Wie kommen die Viren in die Milch?

Weidetiere wie Rinder, Schafe und Ziegen sind naturgemäß auch Blutwirte der in Europa am weitesten verbreiteten Schild-Zeckenart *Ixodes ricinus* (auch gemeiner Holzbock genannt). Im Anschluss auf die Übertragung von FSME-Viren durch infizierte Zecken gelangen die Viren nach drei bis sieben Tagen in den Blutkreislauf und in dieser sogenannten „virämischen Phase“ auch in die Milch. Wird virushältige Rohmilch beziehungsweise ein daraus hergestelltes Rohmilchprodukt konsumiert, so kann es zu einer oralen Übertragung des FSME-Virus kommen.

(Red./AGES)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at