Alarm: Salmonellen in Hühnerkebap

Aus Polen importiertes Hühnerfleisch scheint der Grund für den EU-weiten Ausbruch der gefährlichen Erreger zu sein.

Salmonellen werden erst bei einer Temperatur von über 70 °C sicher abgetötet; diese Temperatur muss aber überall im Fleisch erreicht werden. © Daniel Lloyd-Blunk-Fernandez / Unsplash

Gefährliches Kebap

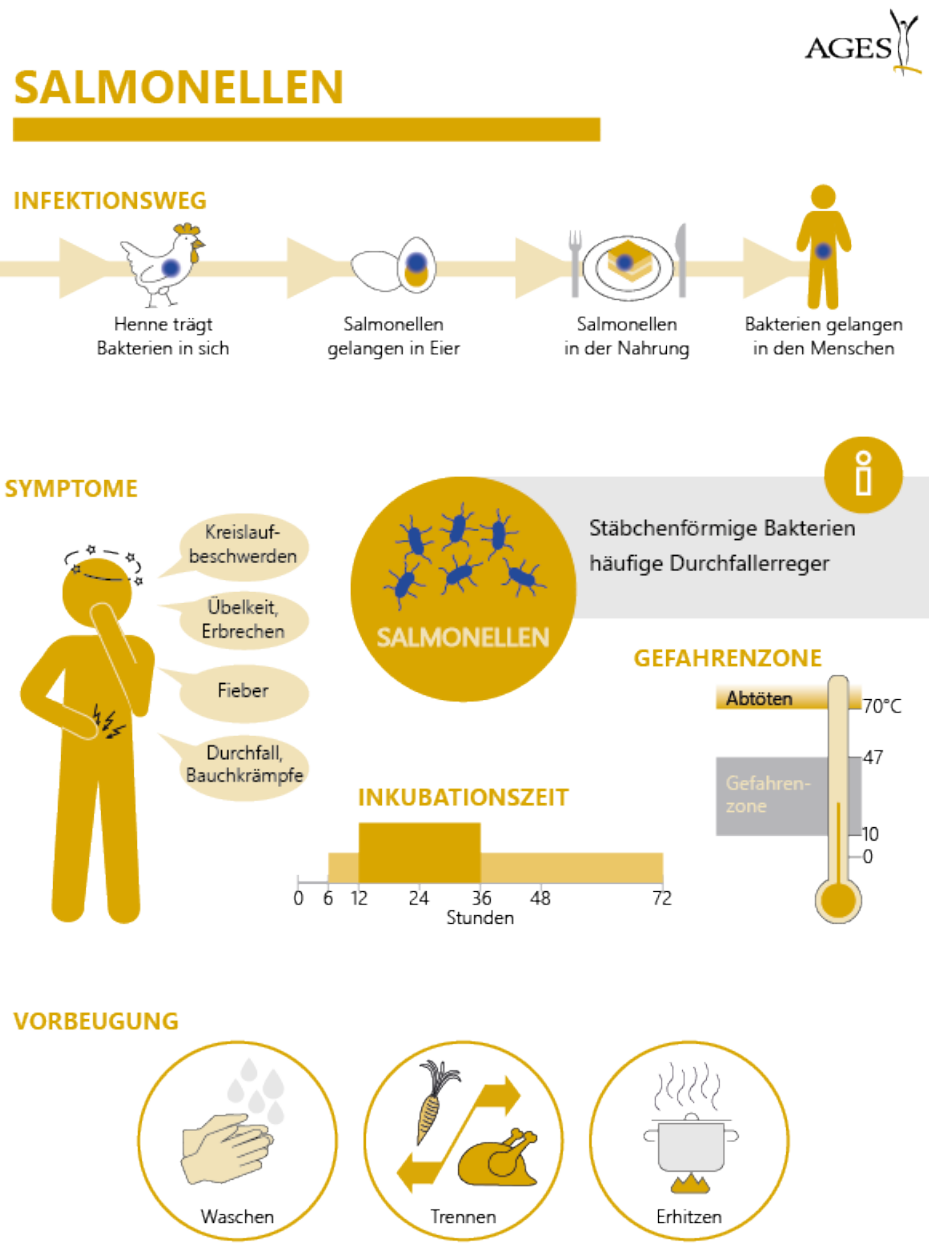
Wie die **AGES** am 16. August 2023 meldete, gibt es in Österreich lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche, die wohl mit Salmonellen kontaminierten Hühner-Kebap-Spießen aus Polen zusammenhängen. Gesamt sind 27 Personen in allen Bundesländern außer Tirol erkrankt.

Drei Salmonellenstämme grassieren in Europa

Seit Februar 2023 sind in Österreich 14 Personen an einem bestimmten **Salmonellen**-Stamm (Salmonella Enteritidis ST11 CT9791) erkrankt. Betroffen sind Personen im Alter zwischen 10 und 64 Jahren in den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark und Wien. Erkrankungsfälle mit diesem Stamm wurden auch aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Frankreich, Großbritannien, Irland, Dänemark und Norwegen gemeldet. Letzter bekannter Erkrankungsfall in Österreich war im Mai 2023.

Ein Todesopfer der Erkrankung in Kärnten

Ein weiterer Ausbruch betrifft ebenfalls Salmonellen (Salmonella Enteritidis ST11 CT13755), sieben Personen in Österreich im Alter zwischen fünf und 63 Jahren in den Bundesländern Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich und Wien sind seit April daran erkrankt, ein 63-jähriger Kärntner ist verstorben. Letzter bekannter Erkrankungsfall war Anfang Juli. Im Zuge der Abklärung dieses Ausbruchs zeigte sich, dass ein weiterer Salmonellenstamm (Salmonella Enteritidis ST11 CT2114) für weitere sechs Erkrankungsfälle in Österreich und auch für Fälle in mehreren anderen europäischen Ländern verantwortlich ist. Betroffen sind Personen im Alter zwischen sieben und 75 Jahren in den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich, Kärnten, Oberösterreich, Salzburg und Vorarlberg. Letzter bekannter Erkrankungsfall war Anfang Juli.



So gelangen Salmonellen in unseren Körper. © AGES

Aufklärung ist Detektivarbeit

Die Abklärung dieser lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche erfolgt in enger Kooperation von **AGES**, **Gesundheitsministerium** und den jeweils zuständigen Landesbehörden. Erste Erhebungen deuten mit hoher Wahrscheinlichkeit auf Hühnerfleisch aus polnischer Produktion, das für die Produktion von Kebap-Spießen verwendet wurde, als Infektionsquelle hin. In den aktuellen Fällen, gaben fast alle Personen an, kurz vor Erkrankungsbeginn Kebapfleisch (Huhn)

gegessen zu haben. Die folgenden Erhebungen der **Lebensmittelaufsicht**en der Bundesländer zeigten, dass alle betroffenen Lokalitäten Kebapspieße mit Ursprung Polen verwendeten. Ebenso wurden Lebensmittel- und Umfeldproben gezogen, wobei nur bei einer Probenziehung auch Salmonellen bei einem Unternehmen und dem dort verkauften Kebap nachgewiesen werden konnten.

Grenzübergreifende Erhebungen

Die Ergebnisse der Erhebungen in Österreich wurden und werden laufend über das europäische **Schnellwarnsystem RASFF** der europäischen Kommission und den anderen EU-Mitgliedstaaten mitgeteilt. Die Informationen aus Österreich dienen, insbesondere in Polen, für weitere Erhebungen und notwendige Maßnahmen durch die betroffenen Länder.

Wie das Gammelfleisch vermeiden?

Fazit der immer wieder aufflammenden Probleme mit importiertem Fleisch wäre eigentlich, für die Gastronom:innen eher heimisches Fleisch anzubieten und für die Verbraucher:innen die etwas teureren Preise, zum Wohle der eigenen Gesundheit gerne in Kauf zu nehmen.

Information für Verbraucher:innen:

Achten Sie beim Kauf eines Hühner-Kebaps darauf, dass das Fleisch gut durcherhitzt ist: Salmonellen werden bei einer Temperatur von über 70 °C sicher abgetötet; diese Temperatur muss aber überall im Fleisch erreicht werden.

Ausführliche Informationen zu Salmonellen

Information zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen

Quelle: AGES

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at