

Angst vor Corona: Sind Lebensmittel sicher?

Können wir unsere Lebensmittel genießen? Kann ich als Unternehmen diese auch mit gutem Gewissen an die Kunden weitergeben? Die Verunsicherung in der Lebensmittelbranche ist groß - Fleisch & Co hat nationale und internationale Studien und Empfehlungen rund um die Lebensmittelsicherheit durchforstet.

Bisher haben sich die wenigsten Menschen Gedanken über sichere Lebensmittel gemacht – doch mit Corona ist alles anders. Nach dem Ausbruch der Atemwegserkrankung COVID-19 durch eine Infektion mit dem neuartigen Coronavirus (SARS-CoV-2) und der daraus resultierenden Epidemie in ganz Europa ist die Verunsicherung in allen Branchen sehr groß – und die Angst einer möglichen Ansteckung noch größer. So auch die Angst vor Lebensmittel – sind vor allem importierte Produkte sicher? Nach dem Auftreten von Erkrankten in Österreich aufgrund der Atemwegserkrankung COVID-19 durch das neuartige Coronavirus (SARS-CoV-2) taucht immer wieder die Frage auf, ob das Virus auch über Lebensmittel übertragen werden kann, wie auch Katharina Koadorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie.

Vorsichtige Einschätzungen der Wissenschaftler

Nach dem derzeitigen Wissensstand sind Lebensmittel sicher und kommen als Überträger der Viren nicht in Betracht, entwarnt Katharina Koádorff und zieht mit dieser Einschätzung mit dem derzeitigen Stand der Forschung gleich. Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr von kontaminierten Lebensmittel oder durch den Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Virus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt zu trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, so schreibt etwa das deutsche Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektion denkbar.

Auch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat bereits vorsorgliche Empfehlungen herausgegeben, einschließlich Empfehlungen zur Einhaltung guter Hygienepraktiken bei der Handhabung und Zubereitung von Lebensmitteln, z. B. Händewaschen, gründliches Kochen von Fleisch und Vermeidung einer möglichen Kreuzkontamination zwischen gekochten und ungekochten Lebensmitteln.

Ist Corona in Kantinen oder anderen Gemeinschaftsverpflegungen über Geschirr und Besteck übertragen werden?

Grundsätzlich kann das Corona Virus 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 die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

Wichtig zu wissen ist auch, dass die Viren hitzeempfindlich sind und so kann durch das Erhitzen von Lebensmittel das Risiko zusätzlich verringert werden.

Als befüllte Viren, deren Erbgut mit einer Lipidschicht umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende

Substanzen wie Alkohole oder Tenside und diese sind in allen herkömmlichen Seifen und Geschirrspölmitteln enthalten. Wenngleich für das Corona Virus 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 °C oder höhere Temperaturen gereinigt und getrocknet wird.

Ist Tiefkühlkost gefährlich?

Die bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind leider kälteunempfindlich – so schreibt das deutsche BfR – und können bei minus 20 °C bis zu 2 Jahren im gefrorenen Status infektiös bleiben. Bisher gibt es aber keine Hinweise zu Infektketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel. Dennoch, so warnt die AGES: Vom Genuss von rohem Fleisch oder Blut von Wildtieren wie Schlangen, Fledermäusen etc. wird aber dringend abgeraten.

Trotz der grundsätzlichen Entwarnung erinnert Koádorff nochmals daran, beim Umgang mit Lebensmittel die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags zu beachten. Um sich zu schützen, sind allgemeine Hygienemaánahmen wie regelmäßiges Handwaschen und desinfizieren wichtig, so die Geschäftsföhrerin.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at