

FAQ: CORONAVIRUS & LEBENSMITTEL

KANN ICH MICH ÜBER LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE MIT DEM CORONAVIRUS ANSTECKEN?

Es gibt keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über Lebensmittel, Getränke oder Leitungswasser mit dem Coronavirus angesteckt haben. Von Lebensmitteln wie Fleisch, Wurst, Eiern, Obst, Gemüse oder Wasser geht laut aktuellem Wissensstand keine Gefahr durch das Coronavirus aus.

Eine Übertragung von Coronaviren von einer infizierten Person auf Lebensmittel ist bei Missachtung der Hygieneregeln theoretisch möglich, zum Beispiel durch Niesen oder Husten oder über verunreinigte Hände. Eine Infektion einer weiteren Person ist theoretisch möglich, wenn das Lebensmittel kurz nach der Kontamination berührt und das Virus dann über die Hände auf die Schleimhäute der Nase, der Augen oder des Mundes übertragen wird. Coronaviren können sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren und benötigen dazu einen menschlichen Wirt.

Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfchen-Infektion. Coronaviren gelangen beim Husten oder Niesen von infizierten Personen über Tröpfchen in die Luft und werden anschließend von anderen Personen eingeatmet. Seltener, aber möglich sind Schmierinfektionen, also Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren verunreinigt worden sind. Da die Viren in der Umwelt nur eine geringe Stabilität haben, ist das nur für einen relativ kurzen Zeitraum wahrscheinlich. Wie lange Coronaviren infektiös bleiben, hängt von mehreren Faktoren ab: Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Material der Oberflächen und Virusmenge.

FLEISCH UND FLEISCHWAREN

KANN DAS CORONAVIRUS ÜBER FLEISCH UND FLEISCHWAREN ÜBERTRAGEN WERDEN?

Es gibt keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über den Verzehr

von Fleisch und Fleischwaren angesteckt haben. Landwirtschaftliche Nutztiere für die Fleischproduktion infizieren sich laut aktuellem Wissensstand nicht mit dem Coronavirus und können es somit nicht auf den Menschen übertragen.

Im Lebensmitteleinzelhandel sind Fleisch und Fleischwaren in der Regel durch einen Spritzschutz an der Theke vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt.

Grundsätzlich gilt: Regelmäßiges Händewaschen. Rohes Fleisch sollte, auch zum Schutz vor möglichen anderen Krankheitserregern, vor dem Konsum erhitzt werden. Vom Genuss von rohem Fleisch oder Blut von Wildtieren wie Schlangen, Fledermäusen wird dringend abgeraten.

OBST UND GEMÜSE

KANN DAS CORONAVIRUS ÜBER FRISCHES OBST UND GEMÜSE ÜBERTRAGEN WERDEN?

Es gibt keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über den Verzehr von frischem Obst und Gemüse angesteckt haben.

Grundsätzlich gilt: Regelmäßiges Händewaschen. Rohes Obst und Gemüse sollte vor dem Verzehr gründlich gewaschen werden.

BACKWAREN

KANN DAS CORONAVIRUS ÜBER BACKWAREN ÜBERTRAGEN WERDEN?

Es gibt keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über den Verzehr von Backwaren angesteckt haben. Im Lebensmitteleinzelhandel sind Backwaren in der Regel durch einen Spritzschutz an der Theke oder an Selbstbedienungsständen vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt.

IMPORT, VERPACKUNG UND VERARBEITUNG

KANN ICH MICH ÜBER IMPORTIERTE LEBENSMITTEL AUS REGIONEN, IN DENEN DIE KRANKHEIT HERRSCHT, ANSTECKEN?

Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der geringen Stabilität von Coronaviren ist nach aktuellem Wissensstand eine Ansteckung auf diesem Weg unwahrscheinlich.

FAQ: CORONAVIRUS & LEBENSMITTEL

KANN ICH MICH ÜBER OBERFLÄCHEN WIE EINKAUFSWÄGEN, VERPACKUNGEN ODER EINKAUFSTASCHEN ANSTECKEN?

Es gibt keine über diesen Übertragungsweg bekannten Infektionen. Theoretisch können Coronaviren aber eine Zeit lang auf Oberflächen überleben. Eine Infektion einer weiteren Person ist theoretisch möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute der Nase, der Augen oder des Mund- und Rachenraumes übertragen wird.

Beim Kontakt mit anderen Menschen ist immer ein Restrisiko für eine Ansteckung vorhanden. Grundsätzlich gilt: Wichtig ist, Abstand zu anderen Menschen und an der Kassa (mind. 1 Meter) zu halten.

WORAUF KANN ICH BEIM UMGANG MIT LEBENSMITTELN ACHTEN?

Coronaviren können sich in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren und benötigen dazu einen lebenden menschlichen Wirt. Eine Übertragung des Coronavirus über kontaminierte Lebensmittel ist unwahrscheinlich.

Grundsätzlich gilt: Bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist immer wichtig, allgemeine Hygieneregeln zu befolgen, um Lebensmittelkontaminationen und durch Lebensmittel übertragene Krankheiten zu vermeiden. Regelmäßiges Händewaschen. Rohes Obst und Gemüse sollte vor dem Verzehr gewaschen werden. Rohes Fleisch sollte vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden. Das Erhitzen von Lebensmitteln auf mehr als 70 °C verringert das Infektionsrisiko, da Coronaviren hitzeempfindlich sind.

Inhalte freundlich zur Verfügung gestellt von:

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (Stand: 29. Juni 2020)

BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung, Deutschland (Stand: 29. Juni 2020)

