



## Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen

Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen  
BfR veröffentlicht aktualisiertes Merkblatt zur sicheren Verpflegung besonders empfindlicher Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen  
Welche hohe Verantwortung mit der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen verbunden ist, hat ein Fall von akutem Brechdurchfall bei Kindergarten- und Schulkindern im Jahr 2012 gezeigt. Insgesamt waren nahezu 11.000 Erkrankungsfälle im Rahmen dieses bisher größten lebensmittelbedingten Ausbruches von Gastroenteritis in Deutschland aufgetreten. Nach dem Ergebnis der von Bund und Ländern durchgeführten Untersuchungen haben mit Noroviren verunreinigte tiefgefrorene Erdbeeren einer bestimmten Charge, die in verschiedenen Großküchen zubereitet worden waren, den Ausbruch verursacht. "Dieser Krankheitsausbruch hat gezeigt, dass der Verzehr von Tiefkühlbeeren krank machen kann, wenn diese gar nicht oder unzureichend erhitzt wurden", so Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Das BfR hat daher sein Merkblatt "Sicher verpflegt" mit Handlungsempfehlungen für bestimmte Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung aktualisiert, um auf dieses Risiko aufmerksam zu machen. Publierte Daten vergangener Jahre machen deutlich, dass Noroviren auf tiefgefrorenen Beeren vorkommen und Krankheitsausbrüche auslösen können. Der labordiagnostische Nachweis von Noroviren in der für das Ausbruchsgeschehen im Herbst 2012 ursächlichen Charge tiefgefrorener Erdbeeren bestätigt diese Erkenntnis nun auch für Deutschland. Beeren können an verschiedenen Stellen ihrer Produktion mit Noroviren in Kontakt kommen, beispielsweise durch unsachgemäße Bewässerung oder Düngung. Weiterhin können mit Noroviren infizierte Personen das Virus während der Ernte oder Verpackung auf die Beeren übertragen. Bei tiefgefrorenen Beeren können darüber hinaus Noroviren über verunreinigtes Wasser, das während des Gefrierprozesses zugegeben wird, in die Beeren gelangen. Noroviren verursachen bei Menschen aller Altersgruppen akut beginnende Brechdurchfälle, die zu einem erheblichen Flüssigkeitsverlust führen können. Bei Säuglingen, Kleinkindern sowie alten und kranken Menschen können die Erkrankungen auch schwer verlaufen und einzeln tödlich enden. Nach derzeitiger Kenntnis ist davon auszugehen, dass nicht nur von rohen, sondern auch von bloß kurzzeitig oder ungleichmäßig erhitzten Speisen mit Tiefkühlbeeren ein hohes Infektionsrisiko ausgeht, wenn diese mit Noroviren kontaminiert sind. Ein Erhitzen auf Kerntemperaturen von über 90 C scheint hingegen geeignet, möglicherweise vorhandene Viren vollständig zu inaktivieren. Daher hat das BfR das Merkblatt "Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen" aktualisiert und empfiehlt, auf die Abgabe von Tiefkühlbeeren ohne ausreichende Wärmebehandlung bei der Verpflegung besonders empfindlicher Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtung zu verzichten. Zielgruppe dieses Merkblattes sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlich sind. Die Informationen des BfR sollen sie bei der Umsetzung der rechtlichen Vorgaben unterstützen. Das aktualisierte Merkblatt steht auf der Internetseite des BfR kostenlos zum Download zur Verfügung und kann dort auch über die Warenkorbfunktion bestellt werden: [www.bfr.bund.de/de/publikationen.html](http://www.bfr.bund.de/de/publikationen.html)  
Über das BfR  
Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). 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.  
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)  
Thielallee 88-92  
14195 Berlin  
Deutschland  
Telefon: +49-(0)30-8412-4300  
Telefax: +49-(0)30-8412-4970  
Mail: [pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de)  
URL: <http://www.bfr.bund.de/>

### Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

[bfr.bund.de/](http://bfr.bund.de/)  
[pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de)

### Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

[bfr.bund.de/](http://bfr.bund.de/)  
[pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.