

Presseinformation

Gesundheit/EU/Wien

Wien, 14. Oktober 2021

Durch Lebensmittel übertragene Krankheiten

Wie schützt man sich vor Salmonellen?

Im Rahmen der Awareness-Kampagne #EUChooseSafeFood, die in Österreich noch bis Ende Oktober läuft, informiert die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, über relevante Themen rund um die Lebensmittelsicherheit.

Ziel der Kampagne #EUChooseSafeFood ist es, die Menschen zu einer bewussteren Entscheidung bei der Wahl von Lebensmitteln zu ermutigen und zugleich auf die wichtige Rolle der Wissenschaft und die Arbeit der WissenschaftlerInnen für die Lebensmittelsicherheit hinzuweisen. In Österreich ist dafür die AGES, die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, die erste Ansprechpartnerin.

Hygiene bei der Essenszubereitung ist sehr wichtig. Zudem müssen Eier und Fleisch vollständig durchgegart werden, was vor allem für die Verringerung des Salmonellenrisikos von zentraler Bedeutung ist.

Salmonellen sind Bakterien, die beim Menschen die Krankheit Salmonellose auslösen können. Salmonellen sind eine der Hauptursachen für von Lebensmitteln ausgehende Krankheitsausbrüche in Europa. Lebensmittel, die durch Salmonellen kontaminiert sein können, sind vor allem Eier und rohes Schweine-, Puten- und Hühnerfleisch. Durch kontaminierte Lebensmittel können sie auf den Menschen übertragen werden. Zu den Symptomen menschlicher Salmonellose gehören Fieber, Durchfall und Bauchkrämpfe. Gelangen die Erreger auch ins Blut, besteht Lebensgefahr.

Zuhause kann einer Salmonelleninfektion vorgebeugt werden, indem Eier und Fleisch durchgegart und während der Zubereitung grundlegende Hygieneregeln beachtet werden. Außerdem sollten regelmäßig Hände gewaschen und verhindert werden, dass rohes Fleisch und rohe Eier in Kontakt mit verzehrfertigen Lebensmitteln kommen. In Österreich hat die AGES die wichtigsten Informationen zu sicheren Lebensmitteln übersichtlich dargestellt: <https://www.ages.at/themen/ages-schwerpunkte/sichere-lebensmittel/>

Die EU ist auch in den Schutz der VerbraucherInnen vor Salmonellen einbezogen. Durch die Zusammenarbeit zwischen den EU-Mitgliedstaaten, der Europäischen Kommission, dem Europäischen Parlament, der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) und dem ECDC (Europäisches Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten) konnte ein effektives Programm zur Kontrolle von Salmonellen in Geflügel umgesetzt werden. Dieses hat zu einem wesentlichen Rückgang der allgemeinen Salmonellenbelastung und der durch Salmonellen verursachten Krankheitsausbrüche geführt: Wurden in Österreich im Jahr 2006 noch 453 durch Salmonellen verursachte Ausbrüche registriert, waren es im Jahr 2020 nur noch sieben (<https://www.ages.at/themen/ages-schwerpunkte/wenn-essen-krank-macht/lebensmittelbedingte-krankheitsausbrueche/>). Zudem sind durch die europäische Zusammenarbeit wirksame Beschränkungen des Handels mit Tieren aus infizierten Beständen erreicht worden.

Weitere Informationen und Unterlagen können über die Website <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index-at> abgerufen werden.

Foto anbei, Abdruck honorarfrei

BU: Die richtige Lebensmittelzubereitung schützt vor Salmonellen (c) EFSA

Über AGES

Die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) ist Ansprechpartner von Behörden, Wirtschaft und der Bevölkerung für Fragen zur Gesundheit von Mensch, Tier, Pflanze, Boden und Umwelt. Als Unternehmen der Republik Österreich unterstützt die AGES das Risikomanagement der Bundesministerien für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz sowie Landwirtschaft, Regionen und Tourismus in Fragen der Öffentlichen Gesundheit, Tiergesundheit, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittelsicherheit, Ernährungssicherung und des VerbraucherInnenschutzes. Die AGES forscht, erstellt Diagnosen und Risikobewertungen und erarbeitet Arbeitspläne für effiziente und effektive Überwachungsprogramme zur Früherkennung, Aufklärung und Problemlösung. www.ages.at

Über EFSA

Die EFSA, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, arbeitet unabhängig von den europäischen Legislativ- und Exekutivorganen (Kommission, Rat, Parlament) und den EU-Mitgliedstaaten. Sie wurde 2002 nach einer Reihe von Lebensmittelkrisen in den späten 1990er Jahren gegründet, um als Quelle für wissenschaftliche Beratung und Kommunikation zu Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelkette zu dienen. Die EFSA ist innerhalb der EU im allgemeinen Lebensmittelrecht gesetzlich verankert.

Rückfragen-Hinweis für Medien:

communications – Consulting & Services
Servitengasse 6/8 | A-1090 Wien
Sabine Pöhacker, MSc., Victoria Kraft, BA
T: +43 1 315 14 11-0
victoria.kraft@communications.co.at