

An alle interessierten Parteien

# INTERNA

Sehnde, 19.06.2020

**Sehr geehrte Geschäftspartner/in,**

---

**Stellungnahme zum Artikel aus der heutigen Ausgabe der Bildzeitung (19.06.2020) bezüglich der Infektion mit SARS-CoV-2 über Fleisch und Fleischprodukte von Tönnies**

In dem Artikel „Rohes Fleisch nur mit Handschuhen anfassen“ aus der heutigen Ausgabe der Bildzeitung (19.06.2020) meint der Chef des Hygiene-Instituts in Berlin Klaus-Dieter Zastrow, dass das Fleisch brandgefährlich sei, wenn es nicht erhitzt wurde. Weiterhin heißt es, dass Tönnies aus der betroffenen Produktionsstätte keine Fleischprodukte in den Verkehr bringen sollte oder ansonsten eine generelle Warnung des Verbrauchers vor Tönnies-Fleisch geben sollte. Herr Zastrow rät in dem Artikel den Hautkontakt mit rohem Fleisch zu vermeiden, Handschuhe zu tragen und Hände anschließend zu desinfizieren. Des Weiteren stellt er klar, dass von erhitztem Fleisch keine Gefahr ausgeht und die Viren auf dem Fleisch und nicht innen drin sind.

Hierzu würde ich, als Sachverständiger für Lebensmittelhygiene, im Folgenden gerne Stellung nehmen.

Nach aktuellem Kenntnisstand gibt es keine wissenschaftlichen Hinweise auf die Übertragung von SARS-CoV-2 über Lebensmittel, sodass meiner Meinung nach keine Gefahr von den Fleischprodukten ausgeht.

Das BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung), die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) und die US Food and Drug Administration weisen darauf hin, dass es derzeit keinen Nachweis für eine mögliche Übertragung des Virus durch Lebensmittel oder Lebensmittelverpackungen gibt. Des Weiteren sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 durch den Verzehr von Fleischwaren oder den Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten bekannt. Außerdem sind landwirtschaftliche Nutztiere, die zur Fleischproduktion verwendet werden, nach gegenwärtigem Wissensstand nicht mit SARS-CoV-2 infizierbar. Weiterhin teilt das BfR in den Fragen und Antworten vom 27. Mai 2020 mit, dass eine Schmierinfektion nur dann theoretisch möglich erscheint, wenn die Lebensmittel kurz nach der Kontamination berührt und dann über die Hände auf die Schleimhäute übertragen werden. Aufgrund der geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist eine Übertragung nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination theoretisch denkbar. Wichtig ist, dass sich Coronaviren in oder auf Lebensmitteln nicht vermehren können. Hierzu benötigen sie einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt.

Das BfR rät zum Schutz vor Virusübertragungen die allgemeinen Hygieneregeln zu beachten und Fleisch generell auch zum Schutz vor möglichen anderen

Krankheitserregern vor dem Verzehr ausreichend zu erhitzen.

Weiterhin hat das BfR angekündigt, dass weitere Informationen zur Übertragung von SARS-CoV-2 über Lebensmittel insbesondere Fleisch und Fleischprodukte folgen werden.

Mit freundlicher Begrüßung

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stanislowski'.

Dr. Dieter Stanislowski