

Leitfaden
zur Information der Öffentlichkeit
bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln
(Stand: 13.11.2024)

Oberste Landesbehörden im Zuständigkeitsbereich gesundheitlicher Verbraucherschutz

Baden-Württemberg | Bayern | Berlin | Brandenburg | Bremen | Hamburg |
Hessen | Mecklenburg-Vorpommern | Niedersachsen | Nordrhein-Westfalen | Rheinland-Pfalz
| Saarland | Sachsen | Sachsen-Anhalt | Schleswig-Holstein | Thüringen

**Leitfaden
zur Information der Öffentlichkeit
bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln**

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Auslegung des Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002	3
a. Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	3
aa) Abgabe eines verpackten Lebensmittels an den Endverbraucher	3
aaa) Hersteller in Deutschland	3
bbb) Hersteller in einem anderen Mitgliedstaat.....	4
bb) Abgabe eines unverpackten Lebensmittels an den Endverbraucher	4
aaa) Hersteller in Deutschland	4
bbb) Hersteller in einem anderen Mitgliedstaat.....	4
b. Lebensmittel, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht .	4
aa) Fremdkörperfälle.....	4
bb) Erkennbarkeit der Gesundheitsschädlichkeit für Verbraucher	5
c. „Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte“	5
d. Effektive und genaue Information der Verbraucher	5
e. „wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen“.....	6
f. Sonderfall: Abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum.....	6
3. Auslegung des Art. 19 Abs. 2 VO (EG) Nr. 178/2002	6
Anlage 1 - Muster Pressemitteilung/Aushang Lebensmittelunternehmer	8
Anlage 2 - Textvorschläge des Robert Koch-Instituts	9

1. Einleitung

Der Information der Öffentlichkeit bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln kommt im Rahmen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ein hoher Stellenwert zu. Die Länder verfolgen das Ziel, durch ein einheitliches Verständnis der gesetzlichen Grundlagen alle Beteiligten (Behörden und Wirtschaft) in die Lage zu versetzen, eine schnellstmögliche Information der Verbraucherinnen und Verbraucher bei gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln sicherzustellen. Die nachfolgenden Ausführungen dienen der Unterstützung bei der Entscheidungsfindung, sind aber nicht als verbindliche Vorgaben zu verstehen. Maßgeblich bleibt die Einzelfallbeurteilung insbesondere unter Beachtung des Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit.

2. Auslegung des Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

a. Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer

Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 ist insbesondere eine Vorschrift der Gefahrenabwehr. Folgerichtig nimmt sie sämtliche Lebensmittelunternehmer in die Pflicht, die das Lebensmittel eingeführt, erzeugt, verarbeitet, hergestellt oder vertrieben haben. Jede zuständige Behörde entscheidet über die erforderlichen Maßnahmen in ihrem Zuständigkeitsbereich in eigener Verantwortung. Hierbei können die Behörden im Hinblick auf die Auswahl zwischen verschiedenen möglichen Lebensmittelunternehmern, die als Adressaten von Maßnahmen in Frage kommen, auf die Grundsätze der Störerauswahl zurückgreifen. Demnach werden vorrangig diejenigen Lebensmittelunternehmer in die Pflicht genommen, die die Gefahrenlage am schnellsten und wirksamsten beseitigen können. Soweit dafür mehrere Lebensmittelunternehmer in Frage kommen, kann eine Auswahl nach unterschiedlichen Kriterien erfolgen; maßgeblich für eine Auswahl können beispielsweise sein, wer die zeitlich letzte Ursache für die Gefahr gesetzt hat, wer die Gefahr verschuldet hat, das Maß der Verursachung, die bestehenden zivilrechtlichen Beziehungen zwischen den Störern und die finanzielle Leistungsfähigkeit des zur Gefahrenbeseitigung verpflichteten Störers. Ein Lebensmittelunternehmer wird nicht dadurch aus der Verantwortung für die Einhaltung der für seine Stufe geltenden Vorschriften entlassen, dass das Lebensmittel bereits eine weitere Produktions-, Verarbeitungs- und/oder Vertriebsstufe erreicht hat. So endet beispielsweise die Verantwortung des Herstellers eines Lebensmittels nicht dadurch, dass das betreffende Lebensmittel inzwischen durch einen anderen Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wurde.

Für den häufig auftretenden Fall, dass die Ursache der Gefahr beim Hersteller liegt (z.B. mikrobiologische Verunreinigung des Lebensmittels), ergeben sich daraus folgende typische Fallgruppen:

aa) Abgabe eines verpackten Lebensmittels an den Endverbraucher

aaa) Hersteller in Deutschland

In der Regel hat der Hersteller für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit zu sorgen, daneben kommen auch Verarbeiter oder Inverkehrbringer in Betracht (beispielsweise bei Eigenmarken, wenn der Hersteller auf der Verpackung nicht erkennbar ist).

bbb) Hersteller in einem anderen Mitgliedstaat

Sofern absehbar ist, dass der in einem anderen Mitgliedstaat sitzende Hersteller nicht von sich aus für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit in Deutschland sorgt, hat in der Regel der Erstinverkehrbringer in Deutschland für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit zu sorgen, daneben kommen auch Verarbeiter oder weitere Inverkehrbringer in Betracht.

bb) Abgabe eines unverpackten Lebensmittels an den Endverbraucher

aaa) Hersteller in Deutschland

In der Regel hat der Hersteller für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit zu sorgen, daneben kommen auch Verarbeiter oder Inverkehrbringer in Betracht (beispielsweise wenn die Nennung der Vertriebswege und die konkrete Form der Abgabe für eine effektive und genaue Verbraucherinformation von Relevanz ist).

bbb) Hersteller in einem anderen Mitgliedstaat

Sofern absehbar ist, dass der in einem anderen Mitgliedstaat sitzende Hersteller nicht von sich aus für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit in Deutschland sorgt, hat in der Regel der Erstinverkehrbringer in Deutschland für eine effektive und genaue Information der Öffentlichkeit zu sorgen, daneben kommen auch Verarbeiter oder Inverkehrbringer in Betracht (beispielsweise wenn die Nennung der Vertriebswege und die konkrete Form der Abgabe für eine effektive und genaue Verbraucherinformation von Relevanz ist).

b. Lebensmittel, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht

Ein Lebensmittel, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Sinne des Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 nicht entspricht, liegt unter anderem dann vor, wenn es nach Art. 14 Abs. 2a VO (EG) Nr. 178/2002 unter Berücksichtigung der Absätze 3 und 4 als nicht sicher bewertet und die Chargenvermutung des Art. 14 Abs. 6 VO (EG) Nr. 178/2002 nicht widerlegt wurde.

Beispielhaft soll auf zwei Fallkonstellationen näher eingegangen werden:

aa) Fremdkörperfälle

Wird der Fremdkörper im Rahmen einer amtlichen Untersuchung an einem ungeöffneten, verpackten Lebensmittel festgestellt, gilt zunächst die widerlegliche Chargenvermutung des Art. 14 Abs. 6 VO (EG) Nr. 178/2002. Dem Lebensmittelunternehmer obliegt die Darlegungslast für die Widerlegung im konkreten Fall. Da die Eintragsquelle bei Fremdkörpern regelmäßig Gegenstand von Maßnahmen zur Ursachenermittlung des Lebensmittelunternehmers ist, soll die zuständige Behörde ihm unverzüglich eine unter Berücksichtigung der Gefahrenlage möglichst kurze Frist vorgeben, innerhalb derer er die Chargenvermutung widerlegen kann. Gründe für eine Widerlegung der Chargenvermutung können beispielsweise sein (Aufzählung nicht abschließend, Gesamtbetrachtung notwendig):

- Wenn nach eingehender Prüfung mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden kann, dass der Eintrag im Betriebsablauf erfolgt ist oder bereits in

der Rohware vorhanden war und nicht entdeckt wurde (muss vom Lebensmittelunternehmer belegt werden).

- Wenn die Beschaffenheit des Fremdkörpers darauf schließen lässt, dass es sich um einen Einzelfall handelt (z.B. vollständig erhaltener Fremdkörper).

Wenn die Vermutung innerhalb der Frist seitens des Lebensmittelunternehmers nicht widerlegt werden kann, gilt die gesamte Charge als Lebensmittel, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Sinne des Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 nicht entspricht.

Wird der Fremdkörper durch eine Verbraucherbeschwerde bekannt, gilt folgendes: Der Lebensmittelunternehmer ergreift Maßnahmen zur Ursachenermittlung (z.B. Ermittlungen im Betrieb, Analyse des Fremdkörpers, Ermittlung weiterer Verbraucherbeschwerden), um zu klären, ob er ein nicht sicheres Lebensmittel in den Verkehr gebracht hat. Wenn davon auszugehen ist, dass das von ihm in den Verkehr gebrachte Lebensmittel nicht sicher war, und der Lebensmittelunternehmer kann die Chargenvermutung nicht widerlegen, gilt die gesamte Charge als Lebensmittel, das den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit im Sinne des Art. 19 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 nicht entspricht.

bb) Erkennbarkeit der Gesundheitsschädlichkeit für Verbraucher

Auf die Erkennbarkeit der Gesundheitsschädlichkeit für die Verbraucher kommt es regelmäßig nicht an. Eine Information der Öffentlichkeit ist nur dann nicht erforderlich, wenn die Gesundheitsschädlichkeit offensichtlich erkennbar ist und eine Gefahr für die Verbraucher sicher ausgeschlossen werden kann.

c. „Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte“

- Eine Informationspflicht des Lebensmittelunternehmers besteht, wenn er nicht zuverlässig ausschließen kann, dass das Produkt den Verbraucher (unabhängig vom Aufenthaltsort) erreicht hat. Der Lebensmittelunternehmer trägt hierfür die Darlegungslast.
- Auch geringe Mengen, die an den Verbraucher möglicherweise oder tatsächlich abgegeben wurden, erfüllen das Tatbestandsmerkmal.
- Das Tatbestandsmerkmal liegt nicht vor, wenn das Produkt zwar in Verkehr gebracht wurde (z.B. an Zentralläger), jedoch noch nicht im Zugriff der Verbraucher ist.

d. Effektive und genaue Information der Verbraucher

- Der Lebensmittelunternehmer muss die Verbraucher gemäß Art. 19 Abs. 1 S. 2 VO (EG) Nr. 178/2002 „effektiv und genau“ informieren. Das bedeutet, dass alle potentiell betroffenen Verbraucher unverzüglich die notwendigen Informationen erhalten sollen.
- Eine effektive und genaue Unterrichtung der Verbraucher setzt in der Regel voraus, dass der Lebensmittelunternehmer eine Pressemitteilung veröffentlicht und den Abnehmern einen Aushang zur Verfügung stellt. Pressemitteilung und Aushang müssen alle für die Verbraucher wichtigen Informationen enthalten. Zu den erforderlichen Bestandteilen von Pressemitteilung und Aushang gehören eine genaue Beschreibung und ein Farbfoto des Lebensmittels, Informationen zu den Vertriebswegen, Informationen zur von dem Lebensmittel ausgehenden Gefahr sowie den möglichen Auswirkungen bei Verzehr des Lebensmittels (vgl. Anlage 1). Hierfür sollen die Textbausteine des Robert-Koch-Instituts verwendet werden (vgl. Anlage 2). Soweit kein Textbaustein des RKI vorliegt, sind die möglichen Auswirkungen der Gefahr zu beschreiben.

- Die Pressemitteilung ist vom Lebensmittelunternehmer an die im Vertriebsgebiet des Lebensmittels relevanten Medien (Zeitungen, TV, Hörfunk) sowie Nachrichtenagenturen (z. B. dpa) zu versenden.
- Die veröffentlichte Pressemitteilung sowie ein Übermittlungsnachweis an die Medien sind den betroffenen Behörden unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Die Pressemitteilung wird in der Regel unverzüglich auf www.lebensmittelwarnung.de eingestellt.
- Sofern der Lebensmittelunternehmer über regelmäßig genutzte Kanäle an die Verbraucher herantritt (z. B. Homepage, Newsletter, Social Media), sind diese Informationen grundsätzlich auch über diese Kanäle zu verbreiten. Bezüglich des Inhalts gilt das zum Mindestinhalt der Pressemitteilung Ausgeführte entsprechend. Die Darstellung muss an einer für die Verbraucher gut wahrnehmbaren Stelle erfolgen.

e. „wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen“

Eine Information der Öffentlichkeit ist dem Wortlaut des Art. 19 Abs. 1 Satz 2 VO (EG) Nr. 178/2002 zu Folge nicht erforderlich, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus ausreichen. Beispielhaft soll auf zwei Fallkonstellationen näher eingegangen werden:

- **Gaststätten:**
Bei einem Vor-Ort-Verzehr genügt in der Regel eine Rücknahme, um die Gefahrenlage für die Zukunft zu beseitigen.
- **Cash&Carry-Märkte (Selbstbedienungsgroßmärkte), Fernabsatz (Internethandel):**
Eine Information der Öffentlichkeit kann im Einzelfall entbehrlich sein, wenn ausnahmslos alle Abnehmer namentlich bekannt sind und unverzüglich über die Rücknahme informiert werden können. Die Darlegungslast hierfür trägt der Lebensmittelunternehmer. Hierzu stellt der Lebensmittelunternehmer der zuständigen Behörde die Rückverfolgbarkeitsdaten und Nachweise der Abnehmerinformation zur Verfügung. In Zweifelsfällen ist eine Information der Öffentlichkeit erforderlich.

f. Sonderfall: Abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum

Eine Information der Öffentlichkeit ist auch nach Ablauf von Haltbarkeitsfristen (MHD / Verbrauchsdatum) erforderlich, solange eine Gefährdung der Gesundheit von Verbrauchern durch das betroffene Lebensmittel unter Berücksichtigung aller Umstände des Einzelfalles (z.B. Art des Lebensmittels, Art der Gefahr, Dauer der Überschreitung der Haltbarkeitsfristen, Erkennbarkeit von Beschaffenheitsabweichungen für die Verbraucher, Verzehr- und Lagerungsgewohnheiten, Hinweise auf Verbraucherbeschwerden, Inkubationszeiten bei mikrobiell bedingten Gesundheitsgefahren) weiterhin zu erwarten ist.

3. Auslegung des Art. 19 Abs. 2 VO (EG) Nr. 178/2002

- Der Einzelhandel trägt gemäß Art. 19 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Lebensmittelsicherheit dadurch bei, dass er u. a. an den Maßnahmen der Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und/oder der zuständigen Behörde mitarbeitet.
- Diese „Mitarbeit“ umfasst u.a. die Pflicht des vom Rückruf konkret betroffenen Einzelhandels, Aushänge zu Rückrufen von Lieferanten in seinen Filialen anzubringen und die Ware aus dem Verkauf zu nehmen.

- Der Aushang hat an einer für die Kunden gut sichtbaren Stelle (z.B. am Regal oder im Wartebereich der Kassen) und in einer gut wahrnehmbaren Gestaltung zu erfolgen.
- Der Aushang hat die wesentlichen Bestandteile der Information der Öffentlichkeit zu enthalten (Name des Produkts, Farbfoto, Nettofüllmenge, Charge/Losnummer, MHD/Verbrauchsdatum, ggf. Identitätskennzeichen, sonstige aus Verbrauchersicht zweckdienliche Identifikationsangaben, genauer Grund für den Rückruf, genaue Angabe möglicher Folgen eines Verzehrs des gesundheitsgefährdenden Lebensmittels; vgl. Anlage 1).
- Die Dauer des Aushangs beträgt in der Regel mindestens zwei Wochen (siehe Ziff. 2 Buchst. f.).

Anlage 1 - Muster Pressemitteilung/Aushang Lebensmittelunternehmer

[Briefkopf mit Logo des Unternehmens]

Ort, Datum

[Name des Unternehmens] ruft [Name des Produkts] zurück

Aufgrund bestehender Gesundheitsgefahr ruft [Name des Unternehmens] den Artikel [Name des Produkts, Nettofüllmenge, Charge/Losnummer, MHD/Verbrauchsdatum, ggf. Identitätskennzeichen, sonstige aus Verbrauchersicht zweckdienliche Identifikationsangaben] zurück.

[Einfügung eines farbigen Produktfotos]

[Nähere Beschreibung der Vertriebswege, z. B. anhand einzelner Landkreise/Regierungsbezirke, Bundesländer, „bundesweit“, sonstige aus Verbrauchersicht zweckdienliche Vertriebsangaben wie Nennung bestimmter Einzelhandelsketten]

Beispiel: Der Artikel wurde bundesweit über Filialen der Handelskette xy verkauft.

[Angabe des genauen Grundes für den Rückruf, z. B. Salmonellen/Listeria monocytogenes, Glassplitter, nicht gekennzeichnetes Allergen Haselnuss]

Beispiel: Bei dem Artikel wurden Salmonellen festgestellt.

[Genaue Angabe möglicher Folgen eines Verzehrs des gesundheitsgefährdenden Lebensmittels. Bei mikrobieller Verunreinigung sind für die Keime soweit vorhanden die Textbausteine des RKI¹ zu verwenden. Wenn das RKI namentlich erwähnt wird, müssen die Textbausteine unverändert verwendet werden. Soweit kein Textbaustein des RKI vorliegt, sind die möglichen Auswirkungen der Erkrankung zu beschreiben. Allgemeine Angaben wie z.B. „entspricht nicht unseren Qualitätskriterien“ sind nicht ausreichend.]

Beispiel: Eine Salmonellen-Erkrankung äußert sich innerhalb einiger Tage nach Infektion mit Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich Erbrechen und leichtem Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Salmonellen-Infektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

[Empfehlenswerte Ergänzung: Kunden, die den entsprechenden Artikel gekauft haben, können diesen gegen Erstattung des Kaufpreises auch ohne Vorlage des Kassensbons in ihren Einkaufsstätten zurückgeben. Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Kundenservice unter der Hotline Nr. xxx, erreichbar von .. bis..., oder auf unserer Homepage unter www.....]

[Anschrift, Kontaktdaten des Unternehmens]

¹ Vgl. Anlage 2

Anlage 2 - Textvorschläge des Robert Koch-Instituts



Textvorschläge des Robert Koch-Instituts zur Verwendung bei öffentlichen Warnungen und Informationen zu Lebensmitteln, von denen eine Gesundheitsgefährdung von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch mikrobielle Krankheitserreger ausgeht

Stand 15.05.2024

Salmonellen

Eine Salmonellen-Erkrankung äußert sich innerhalb einiger Tage nach Infektion mit Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich Erbrechen und leichtem Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Salmonellen-Infektion hinweisen.

Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Weitere Informationen zum Krankheitserreger finden Sie hier:

<http://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/salmonellen>

Campylobacter

Eine *Campylobacter*-Erkrankung äußert sich meist innerhalb einiger Tage nach Infektion mit Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche *Campylobacter*-Infektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Weitere Informationen zum Krankheitserreger finden Sie hier:

<http://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/campylobacter/>



Escherichia coli (E.coli)

Die meisten *E. coli*-Stämme sind harmlose Besiedler des menschlichen Darms. Sie sind aber ein Hinweis auf eine Verunreinigung eines Lebensmittels. Daneben gibt es *E. coli*-Stämme, die Darminfektionen auslösen können. Eine *E. coli*-Erkrankung äußert sich innerhalb einiger Tage nach Infektion mit Durchfall, Bauchschmerzen und gelegentlich mit Erbrechen und leichtem Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche *E. coli*-Infektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Shigatoxin-bildende Escherichia coli (STEC)

Als STEC (gleichbedeutend: VTEC, EHEC) werden *Escherichia coli*-Bakterien bezeichnet, die bestimmte Giftstoffe (Shigatoxin, auch Verotoxin genannt) bilden. Eine durch STEC ausgelöste Erkrankung äußert sich meist innerhalb einiger Tage nach der Infektion mit Durchfall und Bauchschmerzen. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab, aber es kann auch zu schweren Krankheitsverläufen mit blutigem Durchfall, Fieber und akutem Nierenversagen (HUS) kommen.

Personen, die Lebensmittel mit STEC gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Infektion mit STEC hinweisen. Sich ohne Symptome in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Weitere Informationen zum Krankheitserreger finden Sie hier:

<http://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/ehec/>

Listerien

Eine Listerien-Erkrankung äußert sich meist innerhalb von 14 Tagen nach Infektion mit Durchfall und Fieber. Bei Schwangeren kann dieser Zeitraum deutlich länger sein. Insbesondere Schwangere, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe mit Blutvergiftung und Entzündung des Gehirns und der Hirnhäute entwickeln. Bei Schwangeren kann, sogar ohne Symptome, das ungeborene Kind geschädigt werden. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Listerien-Infektion hinweisen. Schwangere, die dieses Lebensmittel gegessen haben, sollten sich auch ohne Symptome in ärztliche Behandlung begeben und sich beraten lassen. Für andere Personen ohne Symptome ist dies nicht sinnvoll.

Yersinien

Eine Yersinien-Erkrankung (Yersiniose) äußert sich meist innerhalb einiger Tage nach Infektion mit Bauchschmerzen, schmerzhaftem Stuhldrang, Durchfall und Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach mehreren Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder, Seniorinnen und Senioren sowie Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Yersinien-Infektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.



Bacillus cereus

Der Erreger *Bacillus cereus* kann Giftstoffe bilden. In diesem Fall führt die Aufnahme des Erregers oder der Giftstoffe meist innerhalb von einigen Stunden plötzlich zu Übelkeit und Erbrechen oder Durchfall und Bauchkrämpfen. Die Beschwerden klingen in der Regel innerhalb eines Tages von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder und Seniorinnen und Senioren können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche *Bacillus-cereus*-Vergiftung hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Clostridium perfringens

Der Erreger *Clostridium perfringens* kann Giftstoffe bilden. In diesem Fall führt seine Aufnahme meist innerhalb eines Tages plötzlich zu Durchfall und Bauchkrämpfen. Die Beschwerden klingen in der Regel innerhalb eines Tages von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder und Seniorinnen und Senioren können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche *Clostridium perfringens*-Vergiftung hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Staphylococcus aureus

Der Erreger *Staphylococcus aureus* kann Giftstoffe bilden. In diesem Fall führt die Aufnahme der Giftstoffe meist innerhalb von einigen Stunden plötzlich zu Übelkeit, Erbrechen, Bauchkrämpfen und Durchfall. Die Beschwerden klingen in der Regel innerhalb weniger Tage von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder und Seniorinnen und Senioren können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche *Staphylococcus-aureus*-Vergiftung hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.



Clostridium botulinum (Lebensmittel-Botulismus)

Durch Giftstoffe im Lebensmittel, die von *Clostridium-botulinum*-Bakterien produziert werden, kann eine schwere Vergiftung (Lebensmittel-Botulismus) ausgelöst werden, welche lebensbedrohlich sein kann. Schon wenige Stunden nach Verzehr kann es zu beginnenden Lähmungen kommen, die sich als verschwommenes Sehen, das Sehen von Doppelbildern, Lichtscheu, Schluckstörungen und trockenem Mund äußern. Die Lähmungen können fortschreitend auch die Atem- und Herzmuskulatur betreffen. Eventuelle Frühsymptome sind Kopfschmerzen, Durchfälle und Erbrechen. Personen, die das betroffene Lebensmittel verzehrt haben und innerhalb von 36 Stunden nach dem Verzehr entsprechende Symptome entwickeln, sollten sich umgehend in ärztliche Behandlung begeben und den Verdacht auf Lebensmittel-Botulismus äußern. Eine frühe Diagnose und Behandlung kann Leben retten. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Norovirus

Eine Norovirus-Erkrankung äußert sich meist innerhalb von 10 bis 50 Stunden nach Infektion plötzlich mit heftigem Durchfall und schwallartigem Erbrechen, gelegentlich auch Fieber. Die Beschwerden klingen in der Regel nach wenigen Tagen von selbst wieder ab. Insbesondere Säuglinge, Kleinkinder und Seniorinnen und Senioren können durch einen Flüssigkeitsmangel aufgrund der starken Brechdurchfälle schwerere Krankheitsverläufe mit ausgeprägtem Schwächegefühl und Schwindel entwickeln. Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und schwere oder anhaltende Symptome entwickeln, sollten ärztliche Hilfe aufsuchen und auf eine mögliche Norovirus-Infektion hinweisen. Sich ohne Symptome vorbeugend in ärztliche Behandlung zu begeben, ist nicht sinnvoll.

Weitere Informationen zum Krankheitserreger finden Sie hier:

<http://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/noroviren/>

Hepatitis A

Eine Hepatitis-A-Erkrankung äußert sich innerhalb von 15-50 Tagen (im Durchschnitt 4 Wochen) nach Infektion mit dem Hepatitis-A-Virus, häufig zunächst mit Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen, allgemeinem Krankheitsgefühl und gelegentlich erhöhter Temperatur. Es kann zu einer Gelbsucht mit Gelbfärbung von Haut und Bindehaut, dunklem Urin, entfärbtem Stuhl und starkem Juckreiz der Haut kommen. Die Beschwerden bleiben in der Regel wenige Tage bis mehrere Wochen bestehen. Insbesondere ältere Menschen und solche mit Vorerkrankungen der Leber können schwerere Krankheitsverläufe entwickeln.

Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und Krankheitssymptome wie die oben genannten entwickeln, sollten sich in ärztliche Behandlung begeben und den Verdacht auf Hepatitis A äußern.

Gegen Hepatitis A steht ein wirksamer und gut verträglicher Impfstoff zur Verfügung, der bei zeitiger Gabe nach dem Kontakt mit dem Virus eine Erkrankung noch effektiv verhindern kann.

Für Personen, die dieses Lebensmittel gegessen haben und bisher nicht gegenüber Hepatitis A geschützt sind (entweder durch eine Hepatitis A-Impfung oder durch eine durchgemachte Erkrankung), besteht innerhalb von 14 Tagen nach Verzehr die Möglichkeit einer (postexpositionellen) Impfung. Diese Möglichkeit sollten Sie mit Ihrem Arzt/Ihrer Ärztin besprechen.

Weitere Informationen zum Krankheitserreger finden Sie hier:

<https://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/hepatitis-a/>