

Mitteilung 001/2025

10. Januar 2025

Maul- und Klauenseuche bei Paarhufern: Keine Gefahr für den Menschen durch Lebensmittelverzehr

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruserkrankung bei Klautieren (vor allem bei Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen), an der auch zahlreiche Zoo- und Wildtierarten erkranken können. Deutschland galt seit dem Jahr 1988 als MKS-frei, nun wurde das Virus jedoch im Januar 2025 in Brandenburg bei einem Wasserbüffel nachgewiesen. Infektionen des Menschen mit dem MKS-Virus sind sehr selten, zeigten milde Verläufe und waren das Ergebnis unmittelbaren und intensiven Kontakts mit erkrankten Tieren. Infektionen und Erkrankungen des Menschen über den Verzehr von Lebensmitteln sowie eine Mensch-zu-Mensch-Übertragung sind nicht bekannt.

Durch den Verzehr von Lebensmitteln, die von infizierten Tieren stammen – etwa in Form von pasteurisierter Milch und daraus hergestellten Produkten wie Joghurt oder Eis oder durchgegartem Fleisch – ist eine MKS-Infektion nicht zu erwarten. Jedoch rät das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) generell vom Verzehr von Rohmilch ab, da diese vor dem Konsum nicht erhitzt wurde und auch mit anderen krankmachenden Keimen verunreinigt sein kann.

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Erkrankung, die Klautiere wie Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine sowie verschiedene Zoo- und Wildtiere betrifft. Betroffene Tiere zeigen oft hohes Fieber und Bläschenbildung im Maul- und Klauenbereich. Verursacht wird die Erkrankung durch das MKS-Virus, das vor allem in verschiedenen Ländern Afrikas und Asiens verbreitet ist. In Deutschland ist die MKS eine anzeigepflichtige Tierseuche, deren Auftreten auf gesetzlicher Grundlage bekämpft wird.

Das MKS-Virus ist für Menschen weitgehend ungefährlich. Nur bei direktem Kontakt zu erkrankten Tieren wurden in der Vergangenheit in sehr wenigen Einzelfällen leichte fieberhafte Allgemeinerkrankungen mit nachfolgender Bläschenbildung im Mund-, Finger- und Zehenbereich beschrieben, die innerhalb weniger Tage abheilten. Insofern ist diese Erkrankung nicht als klassische Zoonose anzusehen. Infektionen und nachfolgende

Erkrankungen über den Verzehr von Lebensmitteln sowie Mensch-zu-Mensch-Übertragungen sind bislang nicht bekannt. Insgesamt sind zwischen den Jahren 1921 und 2007 weltweit nur etwa 40 humane Fälle humaner Infektionen mit dem MKS-Virus bekannt geworden. Auch bei einem großen MKS-Ausbruch im Jahr 2001 in Großbritannien mit über 2000 Ausbrüchen in Tierbeständen wurden Menschen nicht infiziert.

Das Robert Koch-Institut (RKI) weist darauf hin, dass die MKS aufgrund der ähnlichen Symptome öfters mit der Hand-Fuß-Mund-Krankheit (HFMK) verwechselt wird, die vor allem bei Kleinkindern häufiger vorkommt. Die Krankheiten stehen jedoch in keinerlei Bezug zueinander – der HFMK-Erreger kommt ausschließlich beim Menschen vor.

Das MKS-Virus weist eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Austrocknung, Kälte und hohe Salzkonzentrationen auf. In Rohmilch, ungenügend erhitzter Milch, Gefrier- und Pökelfleisch vom Schwein kann das Virus unter geeigneten Bedingungen monatelang infektiös bleiben. Nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand ist auch eine indirekte Übertragung von MKS an Tiere über Futtermittel nicht auszuschließen.

Verbraucherinnen und Verbraucher sollten – auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger - stets die Grundregeln der Küchenhygiene beachten. Dazu zählen das Einhalten der Kühlkette und das Vermeiden von Kreuzkontaminationen. Darunter versteht man das Übertragen von Krankheitskeimen von einem Lebensmittel auf ein anderes. Außerdem sollte das Fleisch richtig erhitzt werden, so dass an allen Stellen des Fleischstücks eine Temperatur von 70 °C oder höher über mindestens zwei Minuten erreicht wird.

Bisher sind keine MKS-Erkrankungen des Menschen durch den Verzehr von pasteurisierter Milch oder Milchprodukten bekannt geworden. Generell kann Rohmilch aber mit krankmachenden Keimen kontaminiert sein. Besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen wie Kinder, Schwangere oder ältere und kranke Personen sollten daher grundsätzlich auf den Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch verzichten. Aber auch für gesunde Erwachsene besteht beim Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch ein erhöhtes Risiko einer Infektion mit verschiedenen Erregern.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Lebensmittelinfektionen

<https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen-11100.html>

Fragen und Antworten zu Rohmilch

https://www.bfr.bund.de/de/infektionen_vermeiden_was_ist_beim_verzehr_von_rohmilch_zu_beachten_-197200.html

Fragen und Antworten zu Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt_quellen_erkennen_risiken_vermeiden-193687.html

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). 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.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen