

Kreis Unna warnt: Rohmilch vor dem Trinken abkochen

Wer seine Lebensmittel direkt beim Bauern kauft, weiß, wo sie herkommen. Bei Rohmilch sollte man allerdings besondere Vorsicht walten lassen, rät das Veterinäramt des Kreises Unna. Denn der Verzehr roher Milch kann ernsthaft krank machen.

„Rohmilch kann mit Krankheitserregern wie EHEC belastet sein“, sagt Dr. Anja Dirksen, Leiterin des Sachgebietes Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung. Und EHEC-Infektionen können neben schweren Durchfällen kolikartige Bauchschmerzen, Erbrechen und Fieber verursachen. Ein lebensbedrohlicher Verlauf ist ebenso wenig auszuschließen wie bleibende Schäden.

Wegen dieses Risikos ist der Verkauf von Rohmilch beispielsweise in Supermärkten grundsätzlich verboten. Eine Ausnahme gilt für die Abgabe von „Milch ab Hof“. „Landwirte, die Milch ab Hof anbieten, müssen an der Abgabestelle allerdings den deutlichen Hinweis: ‚Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen‘ anbringen“, erläutert Dr. Dirksen. Außerdem müssen sie der Behörde die Abgabe zuvor angezeigt haben.

Durch das starke Erhitzen werden krankmachende Keime wie EHEC oder das Bakterium *Campylobacter* abgetötet, das in Deutschland zu den häufigsten Erregern von Durchfallerkrankungen zählt. Dafür muss allerdings für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 Grad Celsius oder höher erreicht werden. Wer auf pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch zurückgreift, geht in jedem Fall auf Nummer sicher.

Nach einem Besuch auf dem Bauernhof wie auch im Streichelzoo empfiehlt das Veterinäramt übrigens, die Hände gründlich zu waschen. Denn die Gefahr in Form des EHEC-Bakteriums kann auch in den Ausscheidungen von Wiederkäuern wie Rindern, Schafen

und Ziegen und verunreinigter Erde schlummern. „Vor allem vor dem Verzehr von Speisen und Getränken sollte man sich die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen“, rät Dr. Dirksen.

Weitere Informationen zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen gibt es auf der Internetseite des Kreises unter www.kreis-unna.de, Suchbegriff: Lebensmittelinfektionen. Informationen zu meldepflichtigen Erkrankungen wie EHEC finden sich ebenfalls unter www.kreis-unna.de, Suchbegriff: Infektionskrankheiten und auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung www.bfr.bund.de. PK | PKU

Hintergrund:

Der effektivste Schutz vor einer Infektion ist die ausreichende Hygiene. Deshalb sollten folgende Grundregeln bei der Zubereitung von Speisen unbedingt eingehalten werden:

Rohmilch vor dem Verzehr abkochen; pasteurisierte und ultrahocherhitzte Milch ist als sicher anzusehen.

Hände vor der Zubereitung von Speisen und nach Kontakt mit rohem Fleisch gründlich mit Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen.

Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten, auch beim Grillen (dabei auch verschiedene Bretter, Teller, Zangen verwenden).

Flächen und Gegenstände nach Kontakt mit rohem Fleisch, Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen.

Lappen und Handtücher nach der Zubereitung von rohem Fleisch möglichst auswechseln und bei mindestens 60 °C waschen.

Rohes Gemüse und Obst vor dem Konsum schälen oder zumindest gründlich waschen.