

## **AGES: Information zu Listerien in Fisch**

Wien (OTS) - In einer bereits abgelaufenen und damit nicht mehr zum Verkauf stehenden Charge des Produkts "Forellen Filet geräuchert, ohne Haut" der Firma Eisvogel wurde im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung eine Kontamination mit Listerien festgestellt.

Die AGES gibt im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit bekannt, dass im Produkt "Forellen Filet geräuchert, ohne Haut" der Firma Eisvogel eine Kontamination mit Listerien festgestellt wurde. Die Höhe der Kontamination liegt über dem für verzehrsfertige Produkte festgelegten Grenzwert (100 KBE/g am Ende der Haltbarkeitsdauer). Die Bestimmung der Listerienkontamination erfolgte nach einem Lagerversuch am Ende der Haltbarkeitsfrist: Es wurden 560 KBE/g festgestellt. Das Produkt wurde somit als gesundheitsschädlich beurteilt; vor einem Verzehr der Ware wird ausdrücklich gewarnt.

Das Produkt ist bereits abgelaufen und daher nicht mehr verkehrsfähig. Vorsorglich erfolgt aber dennoch die Information der Verbraucher/-innen, da nicht ausgeschlossen werden kann, dass in Haushalten noch Produkte überlagert oder eingefroren vorrätig sind.

Bezeichnung der Ware: Forellen Filet geräuchert, ohne Haut, 200 g

Chargennummer: 10097

Mindesthaltbarkeitsdatum: 03.05.2010

Hersteller: Eisvogel Hubert Bernegger GmbH

Diese Warnung besagt nicht, dass die Gesundheitsschädlichkeit der Ware vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist. Die AGES ersucht Verbraucher/-innen, das betroffene Produkt keinesfalls zu verzehren, sondern umgehend zu entsorgen bzw. in der Verkaufsstelle zu reklamieren. Die amtliche Lebensmittelaufsicht der Länder überwacht die Rückholaktion und setzt gegebenenfalls weitere Maßnahmen.

Was sind Listerien

Listerien sind hinsichtlich ihres Lebensraums anspruchslose und widerstandsfähige Bakterien. Auf Grund ihrer für Bakterien ungewöhnlichen Fähigkeit zu Wachstum bei niedrigen Temperaturen können sich Listerien auch im Kühlschrank vermehren. Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohmilch, Weichkäse, Räucherfisch oder rohes Fleisch und Geflügel können z. B. beim Melken und Schlachten, aber auch in der Weiterverarbeitung, verunreinigt werden.

Bei gesunden Erwachsenen verläuft eine Infektion meist ohne Krankheitszeichen bzw. als Durchfall. Im Allgemeinen schützt das menschliche Immunsystem ausreichend gegen schwere Krankheitsverläufe und viele Infektionen gehen praktisch unbemerkt und ohne besondere Folgen vonstatten.

Schwere Erkrankungen kommen meist nur bei immungeschwächten Menschen vor (Krebserkrankungen, bei hochdosierter Cortisontherapie usw.). Bei ihnen äußert sich eine Erkrankung in heftigen Kopfschmerzen, starkem Fieber, Übelkeit und Erbrechen. In der Folge kann es zu Hirn- bzw. Hirnhautentzündung oder einer Sepsis (Blutvergiftung) kommen, die bei rund einem Viertel der Patienten tödlich enden.

Bei Schwangeren verläuft die Erkrankung meist unauffällig, allerdings besteht die Gefahr einer Infektion des ungeborenen Kindes mit dem Risiko, dass es zu einer Früh- oder Totgeburt kommt. Infizierte Säuglinge erkranken häufig an einer Hirnhautentzündung.

Die Inkubationszeit, d. h. die Zeit zwischen der Aufnahme der Bakterien und dem Auftreten schwerer Krankheitsbeschwerden, liegt meistens bei drei Wochen. In seltenen Fällen kann die Erkrankung aber auch erst nach bis zu 70 Tagen auftreten. Wenn Beschwerden auftreten (Fieber, heftige Kopfschmerzen, Durchfall, grippeartige Symptome) sollte ein Arzt aufgesucht und auf den Verzehr eines möglicherweise Listerien-kontaminierten Lebensmittels hingewiesen werden. Der behandelnde Arzt kann dann eine Listerieninfektion in seine differentialdiagnostischen Überlegungen einbeziehen und bei Notwendigkeit einer Antibiotikabehandlung ein Antibiotikum (z. B. Amoxicillin) wählen, das auch auf Listerien optimal wirkt.

Weiterführende Informationen finden Sie unter  
[http://www.ots.at/redirect/lebensmittelwarnungen\\_AGES](http://www.ots.at/redirect/lebensmittelwarnungen_AGES)

Rückfragehinweis:

~

AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Unternehmenskommunikation:

Univ.-Doz. Dr. Ingrid Kiefer

Tel: 050 555-25000

E-Mail: [ingrid.kiefer@ages.at](mailto:ingrid.kiefer@ages.at)

[www.ages.at](http://www.ages.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/148/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0278 2010-05-06/16:04

061604 Mai 10

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20100506\\_OTS0278](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20100506_OTS0278)