



Landkost-Ei GmbH · Motzener Straße 111 · D-15741 Bestensee

Telefon: +49 (0) 33763 - 79
Telefax: +49 (0) 33763 - 79
E-Mail: info@landkost-ei.de
Internet: www.landkost-ei.de

14.11.2016

Information zur Vogelgrippe

Sehr geehrte Damen und Herren,

derzeit gibt es gibt zahlreiche Meldungen über die Presse und Behörden sowie Anfragen der Verbraucher zur Vogelgrippe. Es handelt sich dabei um eine hochpathogene aviäre Influenza des Typs H5N8. Da dieser Virus für das Geflügel hochgradig ansteckend ist werden durch die zuständigen Behörden verschiedene Maßnahmen wie die Aufstallung des Geflügels, die Einrichtung von Sperrgebieten u.a. in bestimmten Gebieten angeordnet.

Zum Schutz aller Geflügelhaltungen veranlasst jeder Tierhalter in seinen Betrieben zusätzliche Maßnahmen. Auch in unserem Betrieb wurden zur Sicherung unsere Bestände, neben den bereits bestehenden Hygienevorschriften (z.B. Schuhwechsel, Händedesinfektion) zusätzliche Maßnahmen wie zum Beispiel Einrichtung von Überfahrdesinfektionsmatten für LKW`s, Desinfektionsschleusen bei den Ställen und Packstellen veranlasst.

Zu den Anfragen der Verbraucher verweisen wir auf die aktuellen Mitteilungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung. Dort heißt es: " Infektionen des Menschen mit H5N8 sind bisher nicht bekannt.....Für die Möglichkeit einer Infektionen des Menschen durch rohe Eier ... gibt es bisher keine Belege. Auf die Einhaltung der Hygieneregeln ... sollte grundsätzlich geachtet werden."

Weitere Informationen können Sie der Anlage entnehmen.

Sollten Sie noch Rückfragen haben, stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen


P. Schicht
Qualitätssicherung

1

www.landkost-ei.de



Vertragspartner 1000



Aktueller Vogelgrippe-Ausbruch: Virusübertragung (H5N8) durch den Verzehr von Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten unwahrscheinlich

Mitteilung Nr. 032/2016 des BfR vom 10. November 2016

Bei den aktuellen Ausbrüchen von hochpathogener aviärer Influenza (Geflügelpest) bei Wildgeflügel wurde ein Virus vom Subtyp H5N8 festgestellt. Infektionen des Menschen mit H5N8 sind bisher nicht bekannt. Eine Übertragung des Erregers (H5N8) über infizierte Lebensmittel ist theoretisch denkbar, aber unwahrscheinlich.

Für die Übertragung anderer Subtypen (H5N1, H7N9) aviärer Influenzaviren von Vögeln auf den Menschen waren in der Vergangenheit fast ausschließlich direkte Kontakte mit infiziertem lebendem Geflügel verantwortlich. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen durch rohe Eier oder Rohwurstzeugnisse mit Geflügelfleisch von infizierten Tieren gibt es bisher keine Belege. Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch und Geflügelfleischprodukten sollte grundsätzlich geachtet werden.

Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen
- Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u.ä. sofort entsorgen
- Hände mit warmem Wasser und Seife waschen
- Geflügelspeisen gründlich durchgaren. Das bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss.
- Eier sollten vor dem Verzehr gekocht werden, bis Eiweiß und Eigelb fest sind, d.h. je nach Größe für mindestens 6 Minuten.

Weiterführende Informationen des BfR sind hier veröffentlicht:

<http://www.bfr.bund.de/de/vogelgrippe-2407.html>

Auf den Internetseiten des Friedrich-Loeffler-Instituts (www.fli.bund.de), des Robert Koch-Instituts (www.rki.de) und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.bund.de) finden sich weitere Hinweise zum Thema Vogelgrippe.

Weitere Informationen zu aviären Influenzaviren hat das BfR bereits früher veröffentlicht:

[Fragen und Antworten zur Lebensmittelhygiene in Zeiten der Vogelgrippe](#)

Über den Umgang mit Geflügelfleisch in der Küche ist ein [Videoclip mit dem Titel „Was tun mit dem Huhn?“](#) auf der BfR-Webseite verfügbar.

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.