



## Briefing Letter Noroviren in Muscheln und Austern

Stand: 18.03.2020

**Dokument mit Hintergrundinformationen**

Anfang Januar 2020 veröffentlichte das BLV eine [öffentliche Warnung](#) zu Noroviren (NoV) in Muscheln und Austern (*Ostreidae*) aus Frankreich. Grund waren Produkte, die trotz der Schliessung von mehreren Produktionszonen in Frankreich in die Schweiz importiert wurden. Obwohl das Risiko von NoV in Muscheln und Austern weitbekannt ist, nehmen die Fälle von Produktrückrufen zu. Aktuelle Daten deuten auf einen **zunehmenden Trend** hin.

### 1. Problemlage

Das ECDC hat eine [rapid communication](#) zu der Häufung von akuten **Gastroenteritisfällen** zwischen Dezember 2019 und Januar 2020 in Frankreich veröffentlicht. Die Erkrankungen konnten mit dem Verzehr von rohen Schalentieren, vor allem **Austern** in Verbindung gebracht werden. Insgesamt wurden in diesem Zeitraum **31 Produktionszonen** wegen Norovirus-Kontamination geschlossen, was eine ungewöhnlich hohe Zahl im Vergleich zu den Vorjahren darstellt; in 2019 waren es 2 und in 2018 waren 11 Produktionszonen zum selben Zeitpunkt geschlossen<sup>1</sup>. Insgesamt erkrankten [über 1,000 Menschen](#) in Frankreich.

Frankreich scheint somit ein System zu haben, in dem nicht nur Produktionszonen auf mögliche Krankheitserreger überprüft werden, sondern auch die Schliessung dieser Zonen für die Öffentlichkeit einsehbar kommuniziert wird. Importeure sollten demnach Zugriff auf Informationen zu geschlossenen Produktionszonen haben.

**Dennoch besteht das Problem weiterhin (Stand 17. März 2020).**

Eine Suche in der Datenbank HorizonScan (Fera Science Ltd) zeigt, dass laufend Rückrufe zu Noroviren in Muscheln und Austern in Europa erfolgen. Ausserdem hat die Zahl der Rückrufe zugenommen: während zwischen Dezember 2019 und März 2020 **57 Einträge** zum Nachweis von Noroviren in Muscheln und Austern vorliegen, waren es im selben Zeitraum ein Jahr zuvor **neun Einträge**<sup>2</sup>.

### 2. Noroviren in Muscheln

Die britische [Norovirus Attribution Study](#) (NoVas) bietet neue Erkenntnisse zur Verbindung zwischen NoV und dem Konsum von Meeresfrüchten<sup>3</sup>.

Die Studie hat zwischen Januar 2014 und September 2019 Daten zu Noroviruserkrankungen analysiert, um die Frage zu beantworten, welchen Beitrag **Lebensmittel** zur Übertragung des Norovirus im Vereinigten Königreich - im Gegensatz zu einer Übertragung von Mensch zu Mensch – leisten. Das Ergebnis: die lebensmittelbedingte Übertragung des Norovirus wird auf **380,000 (12,6%) aller 3 Millionen jährlichen Norovirus-Fälle** in Grossbritannien geschätzt. Die bisherige Schätzung betrug 73,000 Erkrankungen (2,4%).

<sup>1</sup> Aktuelle Schliessungen von Produktionszonen in Frankreich können unter [dieser Webseite](#) eingesehen werden.

<sup>2</sup> Es handelt sich hierbei um Einträge in der Datenbank HorizonScan und nicht um eine vollständige Liste aller in diesem Zeitraum getätigten Rückrufe.

<sup>3</sup> Originalpublikation (265 Seiten) verfügbar [hier](#).

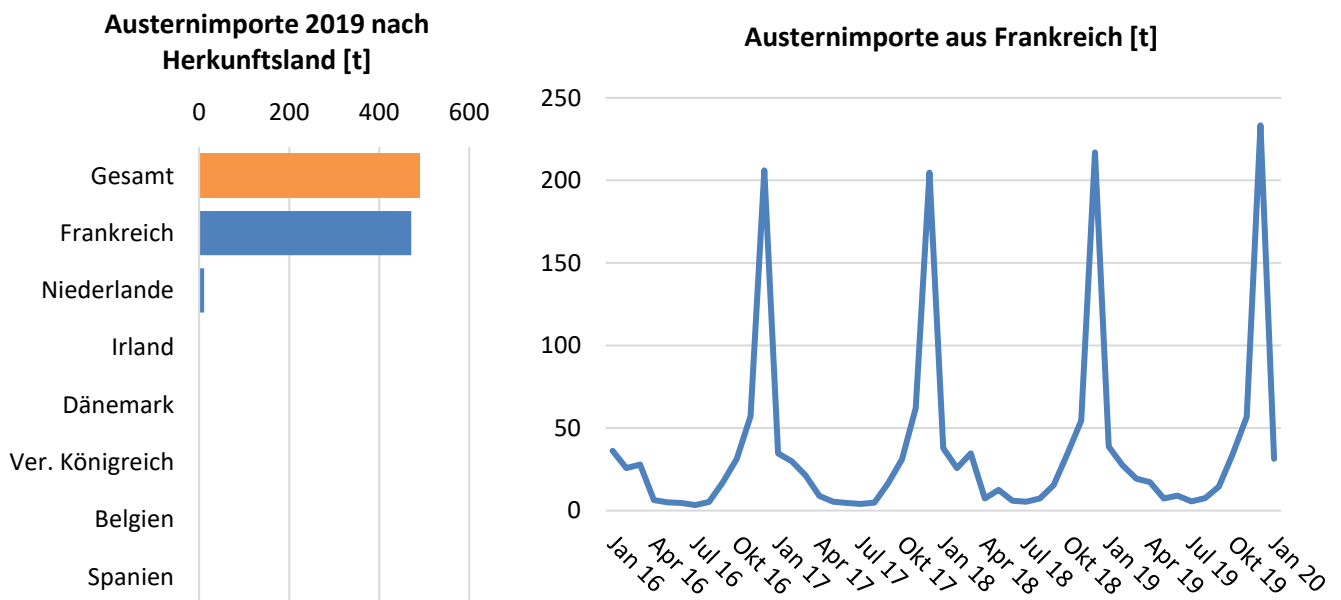
Ein besonders hohes Risiko stellen dabei **Austern** dar, die bereits pro **160 konsumierten Portionen** eine Erkrankung auslösen sollen.

Gleichzeitig zeigt eine [irische Studie](#), dass die Konzentration von NoV in Austern in **Wintermonaten** zunimmt. Als mögliche Ursache wird der verminderte Stoffwechsel der Austern während dieser Jahreszeit postuliert. **Diese Daten, gekoppelt mit dem Fakt, dass es einen saisonalen Zunahme von Austernimporten gibt (s. Grafik), ergeben ein erhöhtes Risiko für die Schweizer Bevölkerung, in den Wintermonaten an NoV zu erkranken.** Das Virus kann des Weiteren **von Mensch zu Mensch** übertragen werden, was bedeutet, dass eine lebensmittelbedingte Erkrankung auch eine Gefahr für Personen darstellt, die nicht selbst kontaminierte Produkte konsumieren.

Durch eine korrekte **Erhitzung** können NoV inaktiviert werden. Empfohlen wird eine Erhitzung in kochendem Wasser (>90°C) für drei Minuten. Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass eine solche Erhitzung (T/t) in Privathaushalten in jedem Fall durchgeführt wird, da traditionelle Rezepturen dies so nicht unbedingt propagieren. Bei Austern handelt es sich zudem um **genussfertige Lebensmittel**, was bedeutet, dass eine Inaktivierung von NoV in der Regel nicht stattfindet.

### 3. Lage in der Schweiz

Austern werden hauptsächlich aus Frankreich und in kleineren Mengen auch aus den Niederlanden importiert:<sup>4</sup>



[Laut BAG](#) erkranken in der Schweiz pro Jahr schätzungsweise 400,000 Menschen an einem durch Noroviren verursachten Brechdurchfall, jedoch handelt es sich um eine nicht meldepflichtige Erkrankung; exakte Daten liegen demnach nicht vor.

### 4. Zusammenfassung

1. Noroviren in Muscheln und Austern sind eine **bekannte Gefahr**, jedoch sind genaue Zahlen zu Noroviruserkrankungen in der Schweiz nicht verfügbar, da es sich nicht um eine meldepflichtige Erkrankung handelt.
2. Die Zahl der **Rückrufe von Muscheln aus Frankreich** aufgrund von Kontamination mit NoV ist höher als in vergangenen Jahren (Stand Winter 2019/20).
3. **Es dürfte sich um ein saisonales Problem handeln und es ist damit zu rechnen, dass es in der kalten Jahreszeit Winter 2020/2021 erneut zu einer Häufung von Kontaminationen von NoV in Muscheln und damit potenziell zu Erkrankungen kommen.**

<sup>4</sup> Daten vom [Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit \(BAZG\)](#), abgerufen am 16.03.2020 und 18.03.2020. Austern = CTCI 036.31.