



Seismo Info 04/2024



Quelle: mvcaspel, Fotoliat

Das BLV trägt monatlich die wichtigsten Informationen zur Sicherheit von Lebensmitteln zusammen:

[BLV-Website](#)



sehr wichtige Info



wichtige Info



interessante Info

Mikrobiologie



Meningitis durch *Elizabethkingia anophelis* in einem automatischen Säuglingsnahrungszubereiter: *Elizabethkingia anophelis* (früherer Gattungsname *Chryseobacterium*) ist ein multiresistenter Erreger, der bei Neugeborenen und Erwachsenen mit Komorbiditäten **eine hohe Mortalität und Morbidität** verursacht. In einer neuen Studie wird über einen Fall von Meningitis bei einem Neugeborenen in den Niederlanden berichtet, der durch *E. anophelis* verursacht wurde. Es wurde ein klonaler Zusammenhang mit Proben aus einem **Säuglingsnahrungszubereiter** in der Wohnung der Familie festgestellt. Die Autoren informieren über das zunehmende Auftreten von *E. anophelis* und empfehlen eine molekulare Überwachung in Spitälern und anderen Gesundheitseinrichtungen. Dies ist der erste Fall, bei dem ein Säuglingsnahrungszubereiter mit einer invasiven Infektion bei einem Neugeborenen in Verbindung gebracht wird. [Eurosurveillance](#), 5 Seiten. (22.02.2024).



***Salmonella enterica* Infantis, ein neuer multiresistenter Erreger beim Menschen:** *Salmonella enterica* Serovar Infantis ist aufgrund seiner weiten Verbreitung und der hohen **Resistenz gegen Antibiotika ein besorgniserregender Krankheitserreger**. Eine Studie, in der Stämme aus 74 Ländern analysiert wurden, ergab für einen hohen Prozentsatz der Isolate von Geflügel eine Multiresistenz, die auf das pESI-Megaplasmid zurückzuführen ist. Dies macht deutlich, dass multiresistente Stämme von **Geflügel auf den Menschen** übertragen werden können, was die Notwendigkeit von Massnahmen zur Überwachung und Kontrolle unterstreicht. [AMR Insights](#), 1 Seite. (13.03.2024). Originalpublikation: [Emerg Infect Dis](#).

★★ **Durch *Clostridium butyricum* verursachte Bakteriämie im Zusammenhang mit der Einnahme von Probiotika:** *Clostridium butyricum*, das in Asien häufig als **Probiotikum** verschrieben wird, führt gelegentlich zu Bakteriämie. Die Prävalenz und die Merkmale einer durch *C. butyricum* verursachten Bakteriämie sowie die bakteriologischen und genetischen Grundlagen sind nach wie vor unbekannt. In einer retrospektiven Studie wurden Patientinnen und Patienten untersucht, die zwischen September 2011 und Februar 2023 in die Universitätsklinik Osaka (Japan) eingeliefert wurden. Die Sequenzierung bestätigte, dass alle identifizierten Stämme von *C. butyricum* aus Probiotika stammten. Die Ergebnisse unterstreichen das **Risiko einer Bakteriämie** bei der Verwendung von Probiotika, insbesondere bei **hospitalisierten Personen**, was eine umsichtige Verschreibungspraxis erforderlich macht. [Emerg Infect Dis](#), 3 Seiten. (04.2024).

★★ **Vergiftung durch Bongkrek-Säure:** In einer Probe aus der Küche eines Restaurants in Taipeh wurde **Bongkrek-Säure** nachgewiesen, ein Toxin, das vermutlich die Ursache eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs mit teilweise tödlichem Ausgang war. Insgesamt 30 Personen erkrankten nach dem Essen. Bongkrek-Säure wurde bei 22 der betroffenen Personen nachgewiesen. Von den 30 Patientinnen und Patienten starben zwei, vier befanden sich in kritischem Zustand, und zwei Personen waren 9 bzw. 14 Tage nach dem Verzehr noch auf einer normalen Station hospitalisiert. Zu einer Vergiftung mit Bongkrek-Säure kann es durch den Verzehr von Lebensmitteln kommen, die mit ***Burkholderia gladioli* pv. *cocovenerans*** (Syn. ***Pseudomonas cocovenerans***) kontaminiert sind. [ProMed](#), 5 Seiten. (03.04.2024). Originalpublikation: [Focus Taiwan](#).

★★ **Multiresistenz bei *Arcobacter butzleri*:** *Arcobacter butzleri* ist ein lebensmittelbedingter Krankheitserreger, der in Lebensmitteln tierischer Herkunft und insbesondere in **Geflügelfleisch** auftreten kann. Die Prävalenz dieses Bakteriums bei Geflügelfleisch unterstreicht die Notwendigkeit umfassender Untersuchungen zur Verbreitung in Geflügelverarbeitungsbetrieben. Eine aktuelle Studie aus **Norditalien** konnte durch eine umfassende Genomanalyse Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Quellen und Geräteoberflächen schlüssig nachweisen und damit die großflächige, dauerhafte **Verbreitung** dieses Bakteriums in einem Lebensmittelverarbeitungsbetrieb belegen. [Food Contr](#), 41 Seiten. (07.04.2024).

★★ **Häufigeres Auftreten von *Salmonella enterica* subsp. *arizonae* :** *Salmonella enterica* subsp. *arizonae* (Serotyp: 48:z4,z23:-) verursacht seit 2018 eine zunehmende Zahl von **Fällen beim Menschen** ohne bekannte Ursache und stellt eine Gefahr für den Menschen dar, insbesondere für Beschäftigte in der **Geflügelindustrie**. Es wurde ein Projekt zur Untersuchung der Übereinstimmungen zwischen Genomen von Stämmen, die aus Menschen bzw. Geflügel isoliert wurden, lanciert. Der Vergleich der Genomsequenzierungsdaten von Stämmen aus menschlichen Fällen und Stämmen aus der Geflügelindustrie mittels einer cgMLST-Analyse (Core Genome Multilocus Sequence Typing) in Enterobase bestätigte das **Auftreten dieses Serotyps** sowohl bei Menschen als auch bei Geflügel in **Frankreich** und deutete auf mögliche epidemiologische Verbindungen zwischen den Stämmen. [HAL](#), 1 Seite. (09.04.2024).

★★ **Eine Infektion mit *Helicobacter pylori* wird mit einem höheren Risiko für Darmkrebs in Verbindung gebracht:** Eine Studie ergab, dass eine Infektion mit *Helicobacter pylori* mit einem höheren Risiko für die Inzidenz und Mortalität von **kolorektalen Karzinomen** (Darmkrebs) verbunden ist, dass dieses Risiko aber durch die Behandlung der Infektion mit Antibiotika verringert werden kann. Die Forschungsarbeit wurde mit einer umfassenden **Kohorte von US-Veteranen** durchgeführt und zeigte, dass eine Elimination von *H. pylori* zu einem geringeren Risiko führte, an Darmkrebs zu erkranken und daran zu sterben. Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass die Elimination von *H. pylori* signifikante klinische Auswirkungen auf Personen mit hohem Risiko für Tumorerkrankungen des Magen-Darm-Traktes haben könnte. [Medscape](#), 1 Seite. (08.04.2024). Originalpublikation: [JCO](#). Weitere Informationen: [Mol Biol Rep](#).

★★ **Auftreten von *Helicobacter pullorum* in Hühnerfleisch im Einzelhandel:** *Helicobacter pullorum* ist ein in Lebensmitteln neu auftretender Krankheitserreger, der häufig den Magen-Darm-Trakt von **Geflügel** besiedelt und Gastroenteritis verursacht. Es wurde mit mehreren **klinisch bedeutenden Infektionen** in der menschlichen Bevölkerung in Verbindung gebracht, darunter Colitis und Hepatitis, entzündliche Darmerkrankungen, rezidivierende Diarrhöe und Bakteriämie. Das Bakterium kann durch **nicht ausreichend erhitztes Geflügelfleisch** auf den Menschen übertragen werden. In einer kürzlich durchgeführten Studie waren insgesamt 35% der untersuchten Proben (n=240) nach dem mikrobiologischen Protokoll und 45% nach der PCR-Analyse positiv. [Foods](#), 10 Seiten. (10.03.2024).

★ **Wachstum von *Listerien* in Getränken auf Pflanzenbasis:** Ziel der Studie war es, zu untersuchen, ob der Gehalt an Zucker, Eiweiss, Fetten und Ballaststoffen sowohl in handelsüblichen als auch in speziell formulierten Getränken auf Pflanzenbasis (aus **Hafer, Soja** und **Erbsen**) die Wachstumsraten von **Listerien** beeinflusst. Die Getränke wurden mit einer Stammmischung von *Listerien* (ca. 1'000 cfu/ml) beimpft, und die Daten zeigten, dass sich *Listerien* in allen untersuchten Getränken vermehren konnten. Diese Daten deuten darauf hin, dass viele kommerzielle Getränke auf Pflanzenbasis unabhängig von der Zusammensetzung ein ideales Medium für das Wachstum von *Listerien* sein könnten. [Food Microbiol](#), 10 Seiten. (01.04.2024).

★ **Auf Geflügel zurückzuführendes Auftreten von *Salmonella enterica* serovar Abortusovis beim Menschen:** *Salmonella enterica* serovar Abortusovis ist ein an den Wirt angepasster Erreger, der Spontanaborte verursachen kann. *Salmonella* Abortusovis wurde 2009 bei **Geflügel** nachgewiesen und danach wurden in New South Wales (NSW), Australien, verschiedentlich **Infektionen beim Menschen** gemeldet. Eine phylogenomische Analyse ergab eine Klade von 51 eng verwandten Isolaten, die 2004 in Australien gesammelt wurden. Es gibt Hinweise darauf, dass der Serotyp in der Geflügelindustrie von NSW endemisch geworden ist, wo er zwischen den Geflügelbetrieben und von dort auf den Menschen übertragen wird. [Emerg Infect Dis](#), 5 Seiten. (04.2024).

★ **Meeresfrüchte – transkontinentale Verbreitung von Enterobacteriales mit *bla*_{NDM-1}-Genen:** In einer kürzlich durchgeführten Studie wurden Carbapenem-resistente **Enterobacteriales** (CRE) mit *bla*_{NDM-1}-Genen, die für die Metallo-β-Lactamase kodieren, in tiefgefrorenen Garnelen nachgewiesen, die nicht aus den USA stammen und in einem Lebensmittelgeschäft in Ohio (USA) gekauft wurden. Die Isolate wurden als *Providencia* sp. und *Citrobacter* sp. identifiziert und bei beiden wurde festgestellt, dass sich die *bla*_{NDM-1}-Gene auf IncC-Plasmiden mit unterschiedlichen Konfigurationen von Resistenzinseln befinden. Die Studie verdeutlicht die Rolle des weltweiten Lebensmittelhandels bei der Verbreitung der Antibiotikaresistenzen. [Foodb Path Dis](#), 10 Seiten. (01.04.2024).

Chemie

★★ **Metalltoxizität bei Krebstieren in aquatischen Ökosystemen:** In einem Übersichtsartikel wurden die Auswirkungen verschiedener **Schwermetalle** und **Nanopartikel** auf Wasserorganismen, insbesondere Krebstiere, und ihre potenzielle **Toxizität** diskutiert. Berücksichtigt wird dabei ein breites Spektrum von Studien über die Bioakkumulation und die Auswirkungen von Metallen wie Cadmium, Blei, Quecksilber, Nickel, Arsen, Gallium, Kobalt und Thallium sowie der Einfluss der Wasserchemie und von Umweltfaktoren auf deren Toxizität. Der Artikel befasst sich auch mit den Auswirkungen der Verwendung von Nanopartikeln und Strahlung auf Wasserorganismen. [Biol Trace Elem Res](#), 10 Seiten. (12.03.2024).

★★ **Vorkommen von Mykotoxinen in Fleischersatzprodukten:** In einer aktuellen Studie werden die möglichen Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von **pflanzlichen Fleischersatzprodukten** beleuchtet. Während die Vorteile einer Reduzierung des Fleischkonsums bereits Gegenstand ausführlicher Diskussionen war, wurde bisher den Risiken, die mit dem extensiven Konsum von pflanzlichen Ersatzprodukten verbunden sind, wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass **Mykotoxine** in den untersuchten Fleischersatzprodukten in unterschiedlichen Mengen vorhanden waren. Während gewisse Mykotoxine nur selten vorkamen, wurden andere in einem erheblichen Anteil der Proben gefunden. In den meisten Proben traten gleichzeitig zwischen zwei und zwölf Mykotoxine auf. [Affidia](#), 1 Seite. (01.04.2024). Originalpublikation: [Environ Int](#).

★★ **Führt der langfristige Konsum von wiederverwendetem Frittieröl zu Neurodegeneration?** In einer neuen Studie wurde bei Ratten, denen **wiederverwendete Frittieröle** verfüttert wurden, ein höheres Mass an Neurodegeneration festgestellt als bei Ratten, die normal ernährt wurden. Auch ihre Nachkommen waren betroffen. Das Frittieren, bei dem die Lebensmittel vollständig in heisses Öl getaucht werden, ist eine weltweit verbreitete Methode der Lebensmittelzubereitung. [EurekAlert](#), 2 Seiten. (25.03.2024). Originalpublikation: [ALAN](#). Weitere Informationen: [ASBMB](#), [DailyMail](#).

★★ **Priorisierung und Risikoeinstufung von Chemikalien im US-Trinkwasser:** In einer Studie wurden über sechs Millionen Messungen zur Kontamination von Trinkwasser in den USA mit **regulierten** und **nicht regulierten chemischen Stoffen** verglichen, um Prioritäten und Risikoeinstufungen festzulegen. Zur Einstufung der Risiken wurden Gefahrenindizes verwendet. Unter den 50 risikoreichsten chemischen Stoffen befanden sich **15 unregulierte**, was darauf hindeutet, dass einige unregulierte Chemikalien ein höheres Expositionsrisiko bzw. eine höhere Gefahr darstellen können als regulierte Chemikalien. [Environ Sci Technol](#), 12 Seiten. (02.04.2024).

★ ***Penicillium* spp. erhöhen das Risiko des gleichzeitigen Auftretens mehrerer Mykotoxine in Kastanien:** *Penicillium*-Arten produzieren auf Lebensmittelsubstraten eine Vielzahl von Sekundärmetaboliten, darunter mehrere **Mykotoxine**. **Kastanien** stellen ein günstiges Substrat für die Entwicklung von *Penicillium* spp. dar. In einer neuen Studie wurden die Genome von zehn virulenten *Penicillium*-Arten auf Kastanien sequenziert und beschrieben. Die Gencluster für die Biosynthese von 10 Sekundärmetaboliten wurden *in silico* untersucht, und die Produktion der **Metaboliten** wurde *in vivo* durch chromatographische Analysen bewertet. [Food Microbiol](#), 55 Seiten. (04.04.2024).

Ernährung

★★ **Schweiz – Junkfood in den sozialen Medien:** Die Fédération romande des consommateurs (FRC) und 160 Studierende aus dem Kanton Waadt haben die vom Algorithmus auf **TikTok** präsentierten Lebensmittel analysiert. Die Analyse ergab, dass die überwältigende Mehrheit der ermittelten Lebensmittel und Getränke sehr fettreich, sehr salzig, sehr süss und ultrahochverarbeitet war. Es war zwar nicht möglich, das Nährwertprofil zu bewerten, aber die Kategorien **Fast Food** und **süsse Desserts** waren bei weitem die beliebtesten. [20Min](#), 2 Seiten. (02.04.2024). Originalpublikation: [FRC](#).

★ **Ultrahochverarbeitete Lebensmittel und Infektionen mit *Helicobacter pylori*:** In einer kürzlich durchgeführten Studie wurde ein signifikanter **Zusammenhang** zwischen dem Verzehr von **ultrahochverarbeiteten Lebensmitteln** und dem Risiko von Infektionen mit ***Helicobacter pylori*** festgestellt. Die Studie umfasste 150 Patienten mit einer Infektion mit *H. pylori* und 302 gesunde Kontrollpersonen. Die Ergebnisse der Studie zeigten, dass der Konsum von ultrahochverarbeiteten Lebensmitteln, der mit einem hohen Verzehr von Süssigkeiten und Kuchen, Süssgetränken, Milchgetränken, verarbeitetem Fleisch und Fast Food verbunden war, positiv mit der Wahrscheinlichkeit einer Infektion mit *H. pylori* korreliert. Die Studie schlägt mehrere Mechanismen vor, durch die ultrahochverarbeitete Lebensmittel das Risiko einer Infektion mit *H. pylori* erhöhen könnten. [Food Sci Nutr](#), 8 Seiten. (01.04.2024).

★ **Der künstliche Süsstoff Neotam wirkt sich negativ auf das Darmepithel aus: Neotam (E961)** ist ein relativ neuer Süsstoff auf dem Weltmarkt, weshalb es bisher erst wenige Daten über die Auswirkungen von Neotam auf das Darmepithel oder das Mikrobiom des Darms gibt. In einer kürzlich durchgeführten Studie wurden **neue pathogene Wirkungen** von Neotam auf das Darmepithel, auf die Kultur isolierter Bakterien oder auf Co-Kulturen zur Imitation der Darmflora beschrieben. [Front Nutr](#), 10 Seiten. (02.04.2024).

Allergien

★★ **«Vegane» Lebensmittel können Milch und Eier enthalten:** In einem Artikel werden die möglichen **Risiken** für Konsumentinnen und Konsumenten mit Lebensmittelallergien beim Verzehr von als "vegan" gekennzeichneten Produkten diskutiert. Es wird darauf hingewiesen, dass es in Kanada keine Vorschriften für die **Bezeichnung «vegan»** gibt und dass diese Produkte Allergene wie Milch und Eier enthalten können. In dem Artikel werden auch die Ergebnisse einer Umfrage unter Allergikerinnen und Allergikern und eine Analyse von «veganen» und «pflanzlichen» Produkten vorgestellt, aus der hervorgeht, dass einige Produkte Milcheiweisse enthalten können, die ein Risiko für allergische Konsumentinnen und Konsumenten darstellen. [Conversation](#), 3 Seiten. (11.03.2024). Originalpublikation: [Allergy Asthma Clin Immunol](#).

★ **Bewertung von Informationen über Lebensmittelallergene:** Die Genauigkeit der **Informationen** und die Einhaltung der Bestimmungen über die **Kennzeichnung** von Stoffen oder Produkten, die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können, bei vorverpackten Lebensmitteln und Getränken, die aus **Asien** importiert und im Vereinigten Königreich über das Internet vertrieben werden, wurden in einem wissenschaftlichen Artikel bewertet. Insgesamt wurden 768 zufällig ausgewählte vorverpackte Produkte in 16 verschiedene Produktkategorien eingeteilt. Von 77 Produkten, die auf Spuren von Milch und Erdnüssen untersucht wurden, wiesen 24 Produkte (31 %) Lebensmittelallergene auf, die gemäss Kennzeichnung nicht hätten vorhanden sein sollen, bei einem Gehalt zwischen 0,2 und 6780 mg/kg. [Food Contr](#), 10 Seiten. (19.03.2024).

Betrug / Täuschung

★★ **Nahrungsergänzungsmittel – Zusatz von Medikamenten:** In den letzten Jahren hat der Konsum von **Nahrungsergänzungsmitteln** (NEM) weltweit zugenommen, insbesondere in den entwickelten Regionen. Dieser wachsende Markt ist jedoch zu einem bevorzugten Ziel für Verfälschungen geworden, wobei einige Hersteller pflanzlichen NEM **illegal Medikamente zusetzen**, um deren Wirkung zu verstärken. Aktuelle Berichte weisen auf eine zunehmende Zahl von Verfälschungen bei pflanzlichen NEM hin. [Foods](#), 26 Seiten. (16.03.2024).

★ **Malaga – Wein-Betrug:** Die Guardia Civil hat unter der Leitung der Obersten Staatsanwaltschaft von La Rioja und in Zusammenarbeit mit dem Dienst für die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln des Landwirtschaftsministeriums von La Rioja einen Lebensmittelbetrug aufgedeckt, von dem mehr als 18 400 Flaschen Wein betroffen waren. Es wird gegen drei Personen wegen Betrugs in Höhe von über 227 000 Euro ermittelt. Sie nutzten ein Handelsnetz, das Weisswein aus La Rioja als hochwertigen Wein aus Malaga vermarktete. Analysen ergaben, dass die betroffenen Weine entgegen den Vorgaben für die Herkunftsbezeichnung Malaga nicht ausschliesslich aus Trauben der Sorte **Muscat d’Alexandrie** hergestellt worden waren. Stattdessen waren für die Herstellung überwiegend minderwertigere Trauben aus der Region La Rioja verwendet worden. [Euro Weekly News](#), 1 Seite. (12.03.2024). Originalpublikation: [Agrodigital.com](#).

Wenn Sie jede Ausgabe von Seismo Info erhalten möchten, können Sie sich [hier](#) für den Newsletter Lebensmittelsicherheit und Ernährung anmelden.

Für Fragen und Anregungen: seismo@blv.admin.ch

Disclaimer: Die Präsentation der Artikel spiegelt ihre Medienpräsenz wider. Das BLV übernimmt keine Verantwortung für die Gültigkeit der aus den gescannten Medienkanälen gewonnenen Informationen. Die geäußerten Ansichten gelten nicht als offizielle Stellungnahme des BLV.