



- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 01.05.2017

Informationsschreiben 2017/2: Hepatitis E: mögliche Übertragung durch Lebensmittel

1 Ausgangslage

Hepatitis E ist eine infektiöse Leberentzündung, die durch das Hepatitis-E-Virus (HEV) hervorgerufen wird. Das Virus wird in Ländern mit geringem Hygienestandard in verunreinigtem Trinkwasser oder Lebensmitteln gefunden. Es findet sich aber auch in Schweinen und Wildschweinen Mitteleuropas, so auch in der Schweiz. Es sind vier Genotypen bekannt: Mit den Genotypen (GT) 1 und 2 infizieren sich nur Menschen (hauptsächlich durch kontaminiertes Trinkwasser), die Genotypen 3 und 4 sind zoonotische Viren, mit denen sich Tiere (insbesondere Schwein und Wild) wie Menschen infizieren können.

Die überwiegende Mehrzahl der HEV-Infektionen scheint unbemerkt und ohne klinische Symptome zu verlaufen. Symptomatische Infektionen beginnen nach einer Inkubationszeit von ca. 2 bis 6 Wochen oft mit Fieber, bevor spezifische Symptome wie z. B. Oberbauchschmerzen und Gelbsucht auftreten. In den meisten Fällen kommt es nach Tagen oder Wochen zur Genesung. Schwere Verläufe wie Leberversagen können bei Schwangeren (nur HEV GT 1 & 2) und bei Personen mit Vorschädigungen der Leber auftreten. Bei immungeschwächten Patienten und Transplantationspatienten kommen auch chronische Infektionen vor, die zu einer Leberzirrhose führen können (nur HEV GT 3 & 4). Zudem kann es bei letzteren Genotypen gelegentlich auch zu extrahepatischen, insbesondere neurologischen Manifestationen kommen.

HEV ist in der Schweiz nicht meldepflichtig. Zum heutigen Zeitpunkt sind somit keine genauen Daten über die tatsächliche Anzahl von HEV-Erkrankungen beim Menschen für die Schweiz verfügbar. Das Bundesamt für Gesundheit prüft in seinem Bestreben, die Datengrundlage zu verbessern, unter anderem die Einführung einer Meldepflicht.

Zur Einschätzung der Gesundheitsgefährdung der Bevölkerung durch eine Übertragung von HEV mittels Lebensmittel ist es deshalb wichtig, alle verfügbaren Untersuchungsergebnisse auszuwerten.

Am 22. November 2016 wurde eine wissenschaftliche Studie mit dem Titel "Assessment of the risk of foodborne transmission and burden of Hepatitis E in Switzerland" im International Journal of Food Microbiology publiziert¹. Diese Studie resultiert aus einem BLV-finanzierten Forschungsprojekt. Die Studie präsentiert Daten über die Prävalenz von HEV in Leber von Schweinen aus Schlachthöfen der ganzen Schweiz. Darauf basierend erstellte sie eine Risikoquantifizierung für die Ansteckung mit HEV nach dem Konsum von Fleischerzeugnissen, die Schweineleber und rohe Schweineleber ("high risk liver product") enthalten.

2 Beurteilung

Die heutige Einschätzung zeigt, dass gewisse Lebensmittel, in welchen HEV nachweisbar ist (insbesondere in Fleischerzeugnissen mit roher Leber), im Verdacht stehen, beim Menschen *eine HEV-Infektion auszulösen*.

Es ist vorgesehen, in nächster Zeit aufgrund von Meldedaten, Analyseresultaten und Forschungsarbeiten weitere Informationen zu gewinnen, welche der tatsächlichen Einschätzung der Lage dienen und das Festlegen von zielgerichteten Massnahmen ermöglichen.

3 Rechtliche Grundlagen

Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, ist nach Art. 26 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) zur Selbstkontrolle verpflichtet und muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden.

Gemäss Art. 7 LMG dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie entweder gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Gestützt darauf legt Art. 8 der Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung fest, wie ein Lebensmittel in Bezug auf die Gesundheitsschädlichkeit und die Geeignetheit für den Verzehr zu beurteilen ist.

Nach Art. 9 Abs. 1 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) umfasst die amtliche Kontrolle die Prüfung der in den Betrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse.

4 Massnahmen und Empfehlungen

Als erste, kurzfristig umsetzbare Massnahme werden mit diesem Informationsschreiben die Lebensmittelproduzenten (insbesondere Produzenten von Erzeugnissen mit roher Schweineleber):

- über die Problematik einer möglichen Übertragung von HEV via Lebensmittel sensibilisiert und
- aufgefordert, im Rahmen der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle Massnahmen zur Risikominimierung einer möglichen Übertragung von HEV *via Lebensmittel zu treffen*.

Es ist in der Verantwortung der Produzentinnen und Produzenten, nur gesundheitlich unbedenkliche Produkte auf den Markt zu bringen.

Im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) des Betriebes ist HEV als Gefahr aufzunehmen. Mögliche Massnahmen auf Stufe Produktion zur Minimierung des Risikos können beispielsweise die Anpassung von technischen Parametern wie Erhitzung der Erzeugnisse oder die Auswahl und Prüfung des Rohmaterials sein. Denkbar wäre auch der Verzicht des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit roher Schweineleber (d.h. von bestimmten traditionellen Produkten).

Die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden prüfen anlässlich der amtlichen Kontrollen, ob HEV als mögliche Gefahr in der Selbstkontrolle der Betriebe (insbesondere Betriebe der Fleischwirtschaft) berücksichtigt ist und ob die nötigen Massnahmen zur Beherrschung dieser Gefahr getroffen werden.

¹ <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160516306201>

Zwecks weiterer Einschätzung der Situation bezüglich einer möglichen Übertragung von Hepatitis E durch Lebensmittel teilen die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden dem BLV allfällige Analyseergebnisse von amtlichen, auf HEV untersuchten Lebensmittelproben mit ([Abteilungssekretariat-LME@blv.admin.ch](mailto:LME@blv.admin.ch)).

Das BLV empfiehlt besonders empfindlichen Personengruppen wie Senioren, Schwangeren, immungeschwächten Personen aber auch Kindern, auf den Konsum von rohen Fleischerzeugnissen zu verzichten, sofern diese nicht vor dem Verzehr gekocht oder gebraten werden.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer
Vizedirektor