



Medienmitteilung

Datum 9.01.2020

Öffentliche Warnung: Noroviren in Muscheln und Austern aus Frankreich

In Frankreich wurden drei Produktionszonen für Austern und Muscheln aufgrund des Nachweises von Noroviren gesperrt. Muscheln und Austern aus diesen Zonen sind auch in die Schweiz gelangt. Die betroffenen Importeure haben die kantonalen Vollzugsbehörden und das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) informiert, die betroffenen Produkte aus dem Verkauf genommen und Rückrufe gestartet.

Die Importeure haben die belieferten Detailhandelsgeschäfte sowie Gastronomiebetriebe umgehend informiert und veranlasst, dass allenfalls noch vorhandene Muscheln und Austern umgehend aus dem Verkehr gezogen und zurückgerufen werden. Das BLV empfiehlt den Konsumentinnen und Konsumenten, noch vorhandene betroffene Produkte nicht zu konsumieren.

Folgende Produkte sind betroffen:

| Verkaufsstelle | Produkt |
|--|--|
| Migros Genève | <ul style="list-style-type: none">• Moules bouchot AOP 700 g fix n° d'article 251422720000• Moules bouchot AOP 1,4 kg fix n° d'article 251422730000 |
| Aligro - Matran - Genève - Sion - Chavannes - Schlieren | <ul style="list-style-type: none">• Coque Commune FR• Palourde Japonaise M• Palourde Japonaise G• Palourde Japonaise d'élevage G |
| Aligro Matran | <ul style="list-style-type: none">• Huître fine claire CANCALE – Baie du Mont St-Michel |
| Coop | <ul style="list-style-type: none">• Austern "Bretagne Creuses speciale", verkauft ab dem 30. Dezember 2019 an den Offenverkaufstheken• Miesmuscheln «Label Rouge» der Marke «La Cancalaise»; 1 kg mit den folgenden Verbrauchsfristen:<ul style="list-style-type: none">○ 07.01.20○ 09.01.20 |

| | |
|----------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ 10.01.20 ○ 11.01.20 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Miesmuscheln unter «Label Rouge» und AOC St. Michel; verkauft ab dem 30. Dezember 2019 an den Offenverkaufstheken |
| Manor Supermarché Lausanne | <ul style="list-style-type: none"> ● Coque commune FR |

Noroviren sind Durchfallerreger. Erste Krankheitssymptome treten in der Regel nach einer Inkubationszeit von 12 bis 48 Stunden auf. Sie äussern sich oft abrupt mit schwallartigem Erbrechen und starkem Durchfall, häufig begleitet von Bauch-, Muskel- und Kopfschmerzen. In Einzelfällen kann auch Fieber auftreten. In der Regel verläuft der Krankheitsverlauf mild. Als Behandlung ist vor allem auf genügend Flüssigkeitszufuhr zu achten. Bei Risikogruppen, wie ältere Personen, Kinder und immungeschwächte Personen, kann der Krankheitsverlauf schwerere Auswirkungen haben.

Noroviren sind sehr infektiös. Die Betroffenen scheiden den Erreger während ihrer akuten Erkrankungsphase und mindestens 2 bis 3 Tage danach in grossen Mengen mit dem Stuhl oder dem Erbrochenen aus und können ihn in dieser Phase auch auf andere Personen übertragen. Die Übertragung erfolgt über den Mund, durch Kontakt mit der Haut (z. B. verunreinigte Hände) bzw. mit Objekten (z. B. kontaminierte Türfallen), durch Inhalation der in der Luft schwebenden feinen Tröpfchen (z. B. nach Erbrechen).

Wichtig ist eine gute Händehygiene, nämlich regelmässiges, gründliches Waschen mit Seife, besonders nach jedem Toilettengang. Eine Händedesinfektion wird empfohlen. Durch Stuhl oder Erbrochenes kontaminierte Oberflächen oder Textilien sollten desinfiziert respektive bei über 60 °C gewaschen werden.

Achtung: Bei der üblichen Zubereitung von Miesmuscheln kann nicht garantiert werden, dass die Noroviren genügend inaktiviert werden, um eine Erkrankung zu vermeiden.

Für Rückfragen:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen (BLV)
Medienstelle
Tel. 058 463 78 98
media@blv.admin.ch

Verantwortliches Departement:

Eidgenössisches Departement des Innern EDI