



Fachmedienmitteilung

Datum 08.07.2021

Bericht zur Überwachung von Zoonosen 2020 – weniger Meldungen als in den Vorjahren

Zoonosen sind Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Insgesamt wurden im Jahr 2020 weniger Zoonosen beim Menschen gemeldet als in den Vorjahren. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen bleiben 2020 Campylobacteriose und Salmonellose.

Im Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen werden die häufigsten Zoonosen zusammenfassend aufgeführt. Menschen können sich mit zoonotischen Krankheitserregern über Kontakte zu infizierten Tieren oder über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken.

Aus diesem Grund ist die Überwachung von Zoonosen sowohl bei Tieren, Menschen wie auch in Lebensmitteln wichtig. Eine interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen Veterinär- und Humanmedizin, wie dies beim One-Health-Ansatz vorgesehen ist, ist dabei von grosser Bedeutung. Nur so können komplexe gesundheitliche Herausforderungen wie Zoonosen bewältigt werden.

2020 wurden weniger Zoonosen gemeldet

Das Jahr 2020 wurde auch bezüglich Zoonosen von der COVID-19-Pandemie beeinflusst. Vor allem die Fälle von Campylobacteriose und Salmonellose beim Menschen haben verglichen mit den Vorjahren abgenommen. Die Ursachen sind vermutlich vielfältig. Möglicherweise wurden weniger Fälle abgeklärt und nicht alle Fälle gemeldet, weil wegen der COVID-19-Pandemie Ressourcen fehlten. Allenfalls hatten auch die Hygienemassnahmen und die Reiseeinschränkungen einen Einfluss auf die Fallzahlen. Die Einordnung der Entwicklung wird erst mit den Daten nach der COVID-19-Pandemie möglich sein.

Ausgewählte Zoonosen und deren Vorbeugung

2020 war die Campylobacteriose erneut die am häufigsten verzeichnete Zoonose beim Menschen. In den meisten Fällen steckt sich der Mensch über kontaminierte Lebensmittel an, wobei Geflügelfleisch als wichtigste Infektionsquelle gilt.

Die zweithäufigste Zoonose in der Schweiz ist die Salmonellose. Auch hier sind die häufigsten Infektionsquellen kontaminierte Lebensmittel – insbesondere Eier, nicht-pasteurisierte Milch, Fleisch, aber auch kontaminierte Lebensmittel nicht tierischer Herkunft (z. B. Salate, Gemüse). Eine Ansteckung mit Salmonellen ist auch durch direkten Kontakt zu infizierten Tieren oder Menschen möglich.

Rund 6000 Fälle von Campylobacteriose und rund 1300 Fälle von Salmonellose wurden 2020 gemeldet. Die Dunkelziffer wird allerdings um einiges höher geschätzt. Dabei gilt bei beiden Krankheiten: Eine gute Küchenhygiene reduziert das Infektionsrisiko deutlich (siehe [sichergeniessen.ch](https://www.sichergeniessen.ch)).

Die vier zentralen Grundsätze:

1. Rohes Fleisch und genussfertige Speisen getrennt verarbeiten, dabei separates Geschirr und Besteck verwenden (z. B. bei Grillfleisch und Fleischfondue).
2. Verderbliche Lebensmittel immer kühl lagern, denn verschiedene schädliche Keime vermehren sich in Lebensmitteln bei Zimmertemperatur.
3. Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte müssen vor dem Genuss gut durcherhitzt werden.
4. Vor und nach dem Zubereiten von Speisen sowie gleich nach dem Kontakt mit rohem Fleisch sind die Hände mit Seife zu waschen.

Beim Grillieren ist die hygienebewusste Zubereitung von Speisen besonders wichtig.

2020 wurden dem BAG 58 bestätigte Listeriosefälle gemeldet. Bei knapp einem Drittel konnte mittels vollständiger Genomsequenzierung eine bestimmte Käserei als wahrscheinliche Infektionsquelle identifiziert werden.

Die Informationen und Daten zu den wichtigsten Zoonosen werden jährlich vom Bundesamt für Gesundheit und vom BLV in einem gemeinsamen Bericht veröffentlicht. Dort wird ebenfalls eine Lageeinschätzung vorgenommen und die Massnahmen zur Vorbeugung beschrieben.

[Bericht zur Überwachung von Zoonosen und lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen – Daten 2020](#)

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