

Viruserkrankungen durch Muscheln

Endlich Urlaub! Zu unseren liebsten Reisezielen gehören die Länder rund ums Mittelmeer. Dort machen wir nicht nur Ferien sondern wir probieren auch gern die kulinarischen Köstlichkeiten. Meeresfrüchte und Muscheln, Paella und Spaghetti alle vongole erfreuen sich großer Beliebtheit. Doch leider sorgen auch immer wieder Infektionen durch Muscheln für Schlagzeilen. Muscheln filtern pro Stunde bis zu drei Liter Meerwasser durch ihren Körper. Daraus gewinnen sie ihre Nahrung, das Plankton. Doch leider reichern sie dabei auch andere Stoffe an, die in verschmutztem Meerwasser enthalten sein können wie z.B. Schwermetalle wie Blei und Arsen. Früher galt die Grundregel, dass man Muscheln nur in Monaten mit „R“ essen soll, also von September bis April. Der Grund ist, dass sich in den wärmeren Monaten einzellige Algen, die Toxine produzieren, massenhaft vermehren und diese Toxine können dann zu Muschelvergiftungen führen. Heute ist die Qualität der Gewässer oft besser und der Gehalt an Giftstoffen wird streng kontrolliert, so dass man zu jeder Jahreszeit Muscheln essen kann. Wichtig ist jedoch immer, dass sie gut gekühlt und richtig zubereitet werden. Muscheln, deren Schalen offen sind, sind verdorben, ebenso die, deren Schalen sich nach dem Kochen nicht öffnen.

Allerdings können Muscheln auch andere Krankheitserreger übertragen. Noro- und Rotaviren z.B. können durch ungeklärte Abwässer ins Meer gelangen. Besonders Noroviren können sich in Muscheln anreichern und über mehrere Wochen infektiös bleiben. Diese Viren lösen heftige Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Erbrechen aus.

Auch Hepatitis-A-Viren, die eine Gelbsucht auslösen, können in Muscheln, die in verunreinigtem Wasser lebten, übertragen werden. Sie kommen besonders in Süd- und Mittelamerika, Afrika



Foto: Blende 8

■ Apotheker Dr. Lutz Engelmann

und Südostasien aber auch im Mittelmeerraum vor. Die Erkrankung tritt nach 14 bis 28 Tagen auf und äußert sich in unspezifischen Symptomen wie Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Später kommt es zu der typischen Gelbfärbung der Haut. Charakteristisch sind ein dunkel gefärbter Urin und heller Stuhl. Bei Kindern verläuft die Erkrankung oft fast symptomlos, Erwachsene leiden eher unter schweren Verläufen. Da eine Impfung guten Schutz bietet, sollte man diese nicht nur bei Fernreisen sondern auch bei Reisen in unsere südlichen Nachbarländer in Erwägung ziehen.

Um Virusinfektionen durch kontaminierte Muscheln zu vermeiden, ist folgendes zu beachten:

Messer und Schneidbretter müssen gründlich gereinigt werden, bevor sie für andere Lebensmittel verwendet werden. Muscheln und Meeresfrüchte verderben schnell und müssen daher sehr sorgfältig gekühlt und möglichst am Tag des Einkaufs verarbeitet werden.

Rohes Muschelfleisch sollte man vor allem in Risikogebieten gar nicht verzehren. Sicher abgetötet werden die potentiellen Krankheitserreger, wenn die Muscheln mindestens für zwei Minuten auf 85 bis 100°C erhitzt werden.

Ihr Apotheker

Dr. Lutz Engelmann