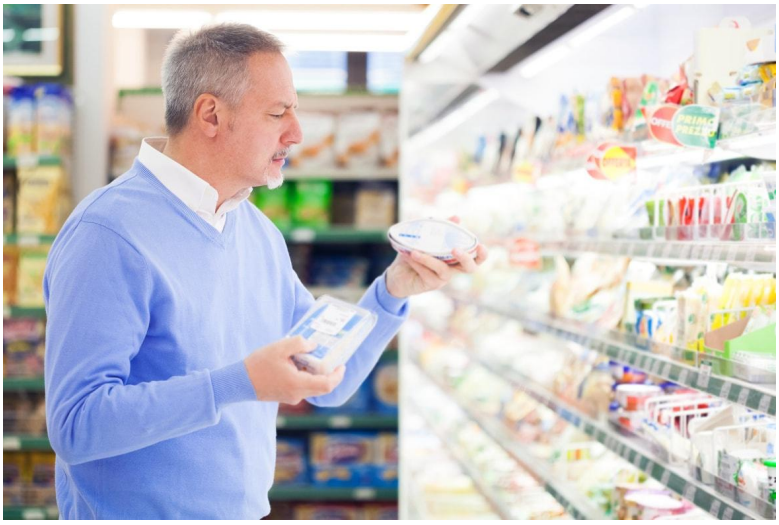
Verbraucherzentrale Hamburg

Coronavirus auf Lebensmitteln, im Supermarkt und in der Küche?

Kann man sich im Supermarkt, beim Bäcker oder auf dem Wochenmarkt mit Corona infizieren und möglicherweise virenbelastete Lebensmittel mit nach Hause bringen? Ja, aber sogenannte Schmierinfektionen sind nicht der Hauptübertragungsweg. Das sollten Sie wissen.



© Minerva Studio - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Coronaviren werden durch Sekrete der Atemwege von Mensch zu Mensch übertragen. Auch sogenannte Schmierinfektionen durch mit Viren verunreinigte Oberflächen könnten möglich sein, doch das ist nicht der maßgebliche Übertragungsweg.

2. Forschungsergebnisse zeigen, dass SARS-CoV-2 auf festen Oberflächen eine Zeit lang überleben können – nicht nur einige Stunden, sondern sogar Tage. Doch die Tests wurden lediglich unter Laborbedingungen durchgeführt.
3. Dennoch sollten sowohl beim Einkauf als auch bei der Zubereitung von Speisen bestimmte Hygieneregeln beachtet und umgesetzt werden.

Stand: 11.12.2023

Kann das Coronavirus durch Lebensmittel oder beim Einkauf im Supermarkt übertragen werden? Bisher gibt es laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) keine Fälle, bei denen nachgewiesen wurde, dass sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu verunreinigten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben.

Coronaviren werden in erste Linie über Sekrete der Atemwege weitergegeben. Gelangen diese Flüssigkeiten einer erkrankten Person an die Schleimhäute von Augen, Nase oder Mund einer anderen Person, kann sie ebenfalls Covid-19 bekommen.

- Bundesinstitut für Risikobewertung zum Coronavirus und dessen Übertragungswegen

---

Schmierinfektionen über Oberflächen möglich

Übertragungen durch Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren verunreinigt wurden, sind laut BfR denkbar – und zwar durch sogenannte Schmierinfektionen. Coronaviren könnten durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen eine Zeit lang überleben. Aufgrund der relativ geringen Stabilität der Viren in der Umwelt sei dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.

Wie lange die Viren möglicherweise infektiös sind, hänge von vielen Faktoren ab: der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit und dem Material der Oberfläche zum Beispiel. Forschende gehen nach Untersuchungen unter Laborbedingungen von Stunden bis

einigen Tagen aus:

- **Plastik / Kunststoff:** bis zu 6 Tage
- **Edelstahl:** bis zu 6 Tage
- **Glas:** bis zu 3 Tage
- **Banknoten:** bis zu 3 Tage

Je länger die Viren während der Labortests auf der jeweiligen Oberfläche waren, desto geringer war ihre Konzentration und damit auch ihre Infektionsdosis.

Infektionen mit SARS-CoV-2 vorbeugen

Auch beim Einkaufen können Sie einer Ansteckung mit dem Virus vorbeugen. Da dort zwangsläufig auch andere Menschen unterwegs sind, ist es umso wichtiger, die Hygieneregeln einzuhalten.

- Nehmen Sie nur die Waren in die Hand, die Sie tatsächlich kaufen wollen. Legen Sie frisches Obst und Gemüse, das Sie mit bloßen Händen berührt haben, nicht wieder zurück.
- Bitte nutzen Sie an den Backstationen die vorhandenen Schieber, Zangen und Einweghandschuhe für den Einkauf loser Backwaren.
- Sollten Sie in einer Warteschlange stehen müssen, halten Sie Abstand zu anderen Personen. Gehen Sie auch an der Kasse auf Distanz und packen Sie Ihre Waren nach dem Bezahlen möglichst zügig ein.
- Egal wo Sie sich aufhalten, ob beim Einkaufen, bei der Arbeit, in öffentlichen Verkehrsmitteln oder zu Hause: Husten und Niesen Sie in die Armbeuge oder in ein Taschentuch, das Sie danach sofort entsorgen.

Hygieneregeln bei Lebensmittelzubereitung beachten

Obwohl eine Übertragung des Virus über Lebensmittel eher unwahrscheinlich ist, raten wir dazu, die allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln

vorsichtshalber zu beachten, zum Beispiel diese:

- Wählen Sie Ihre Lebensmittel sorgfältig aus, kühlen Sie diese gegebenenfalls und bringen Sie Ihren Einkauf zügig nach Hause.
- Waschen Sie Ihre Hände vor der Essenszubereitung stets mit warmem Wasser und Seife, auch zwischen den Fingern und unter den Fingernägeln (mit einer Bürste).
- Reinigen Sie Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig und gründlich.
- Geben Sie Küchenhandtücher, -lappen und -schwämme alle paar Tage in die Wäsche oder verwenden Sie bei Bedarf Einmal-Papiertücher.
- Waschen Sie Obst, Gemüse und Salat vor dem Verzehr immer mit Trinkwasser und lassen Sie die Lebensmittel nicht lange nass liegen. Die Temperatur des Waschwassers sollte nach Möglichkeit höher sein als die vom Obst oder Gemüse selbst. Schälen kann eventuelle Kontaminationen darüber hinaus wirksam reduzieren.
- Das Erhitzen von Speisen bei Temperaturen von über 60 Grad kann Infektionen ebenfalls verhindern, denn Coronaviren sind hitzeempfindlich.
- Durch Einfrieren hingegen werden die Viren nicht abgetötet. Sie können Kälte gut vertragen und überleben auch bis zu minus 20 Grad Celsius.
- Weitere Verbrauchertipps des Bundesinstituts für Risikobewertung zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen

GUT ZU WISSEN

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren laut BfR empfindlich auf fettlösende Substanzen in Seifen, Waschmitteln und Geschirrspülmitteln. Die Experten gehen davon aus, dass diese Substanzen auch die Virusoberfläche von SARS-CoV-2 beschädigen und das Virus dadurch inaktiviert wird. Das gelte insbesondere auch dann, wenn Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur im Geschirrspüler gereinigt und getrocknet wird oder Waschlappen und Handtücher in der Waschmaschine.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/coronavirus-auf-lebensmitteln-im-supermarkt-der-kueche