

FAQ

5. Mai 2025

Maul- und Klauenseuche (MKS): Fragen und Antworten

→ Änderungen gegenüber der Version vom 17. Januar 2025: Aktualisierung MKS-Status Deutschlands

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruserkrankung bei Klautieren. Für Menschen ist das MKS-Virus nicht gefährlich. Am 10. Januar 2025 wurde die Maul- und Klauenseuche (MKS) in einer Wasserbüffelhaltung im Landkreis Märkisch-Oderland (Brandenburg) festgestellt. Das war der erste Fall von MKS in Deutschland seit 1988. Damit verlor Deutschland den MKS-Freiheitsstatus nach den Vorgaben der Weltorganisation für Tiergesundheit (WOAH). Nach der erfolgreichen Durchführung umfangreicher Gegenmaßnahmen zur Seuchenbekämpfung wurde Deutschland am 12. März 2025 von der WOAH größtenteils und am 14. April 2025 vollständig als MKS-frei erklärt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat im Folgenden ausgewählte Fragen und Antworten zu MKS zusammengestellt.

Was ist die Maul- und Klauenseuche?

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist eine hochansteckende Viruserkrankung. Empfänglich sind alle Klautiere wie Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine sowie verschiedene Zoo- und Wildtiere. Verursacht wird die Erkrankung durch das MKS-Virus, das vor allem in verschiedenen Ländern Afrikas, Asiens und auch in der Türkei verbreitet ist. In Deutschland ist die MKS eine anzeigepflichtige Tierseuche, deren Auftreten auf gesetzlicher Grundlage bekämpft werden muss. Betroffene Tiere zeigen oft hohes Fieber und eine sehr schmerzhaft Bläschenbildung im Maul- und Klauenbereich.

Können auch Menschen an der Maul- und Klauenseuche erkranken?

Das MKS-Virus ist für Menschen ungefährlich. Nur bei direktem Kontakt zu erkrankten Tieren wurden in der Vergangenheit in sehr wenigen Einzelfällen leichte fieberhafte Allgemeinerkrankungen mit nachfolgender Bläschenbildung im Mund-, Finger- und Zehenbereich beschrieben, die innerhalb weniger Tage vollständig abheilen. Insofern ist diese Erkrankung nicht als klassische Zoonose anzusehen. Insgesamt sind zwischen den

Jahren 1921 und 2007 weltweit nur etwa 40 Fälle humaner Infektionen mit dem MKS-Virus bekannt geworden. Auch bei einem großen MKS-Ausbruch im Jahr 2001 in Großbritannien mit über 2.000 Ausbrüchen in Tierbeständen wurden Menschen nicht infiziert.

Gibt es beim Menschen Krankheiten, die mit der Maul- und Klauenseuche verwechselt werden könnten?

Das Robert Koch-Institut (RKI) weist darauf hin, dass die MKS nicht mit der Hand-Fuß-Mund-Krankheit (HFMK) verwechselt werden sollte. Diese Infektionskrankheit betrifft vorwiegend Kinder unter zehn Jahren, kann aber auch bei Erwachsenen auftreten. Manche der Symptome ähneln sich bei beiden Krankheiten, davon abgesehen stehen sie jedoch in keinem Bezug zueinander – der HFMK-Erreger kommt ausschließlich beim Menschen vor.

Kann man sich über Lebensmittel mit dem MKS-Virus infizieren?

Durch den Verzehr von Lebensmitteln, die von infizierten Tieren stammen – etwa in Form von pasteurisierter Milch und daraus hergestellten Produkten wie Joghurt oder Eis sowie durchgegartem Fleisch – ist eine MKS-Infektion nicht zu erwarten. Erkrankungen über den Verzehr von Lebensmitteln sowie Mensch-zu-Mensch-Übertragungen sind bislang nicht bekannt.

Wie lange überlebt das MKS-Virus in Lebensmitteln?

Das MKS-Virus weist eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Austrocknung, Kälte und hohe Salzkonzentrationen auf. In Rohmilch, ungenügend erhitzter Milch oder Gefrier- und Pökelfleisch wie etwa vom Schwein kann das Virus unter geeigneten Bedingungen monatelang infektiös bleiben. Aus Gebieten, in denen die MKS vorkommt, sollten daher keine tierischen Lebensmittel mitgebracht und auf keinen Fall an Tiere verfüttert werden.

Worauf muss bei der Zubereitung von Fleisch geachtet werden?

Verbraucherinnen und Verbraucher sollten – auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger – stets die Grundregeln der Küchenhygiene beachten. Dazu zählen das Einhalten der Kühlkette und das Vermeiden von Kreuzkontaminationen. Darunter versteht man das Übertragen von Krankheitskeimen von einem Lebensmittel auf ein anderes. Außerdem sollte das Fleisch so erhitzt werden, dass an allen Stellen des Fleischstücks eine Temperatur von 70 °C oder höher über mindestens zwei Minuten erreicht wird. Weitere Informationen in den [BfR-FAQ zu Lebensmittelinfektionen](#).

Kann das MKS-Virus durch Rohmilch übertragen werden?

Generell kann Rohmilch mit krankmachenden Keimen verunreinigt sein. Besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen wie Kinder, Schwangere oder ältere und kranke Personen sollten daher grundsätzlich auf den Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch verzichten. Aber auch für gesunde Erwachsene besteht beim Verzehr von nicht abgekochter Rohmilch ein erhöhtes Risiko einer Infektion mit verschiedenen Erregern. Weitere Informationen in den [BfR-FAQ zu Rohmilch](#).

Kann das MKS-Virus über Futtermittel an die Tiere übertragen werden?

Das MKS-Virus kann entweder direkt zwischen den Tieren (über Sekrete oder Ausscheidungen) oder indirekt über Fahrzeuge, Geräte, Schuhe und Kleidung übertragen werden. Auch eine Übertragung über die Luft ist möglich. Nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand ist auch eine Übertragung des MKS-Virus über Futtermittel an Tiere nicht auszuschließen. Das Wissen über diesen Eintragsweg ist jedoch begrenzt - sowohl hinsichtlich der möglichen Eintragswege des Virus in Futtermittel als auch der Infektiosität des Virus in unterschiedlichen Futtermitteln.

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen