

Mitteilung 007/2026

03. Februar 2026

Cereulid in Säuglingsnahrung Nach Rückruf von Säuglingsnahrung stellt das BfR grundlegende Informationen zusammen

→ Es wurden neue Hintergrundinformationen und ein Hinweis auf die aktuelle Einschätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ergänzt.

Mehrere Hersteller von Säuglingsnahrung haben kürzlich bestimmte Produktchargen vorsorglich zurückgerufen, weil darin möglicherweise das bakterielle Gift Cereulid enthalten ist. Cereulid kann Übelkeit und Erbrechen hervorrufen, in seltenen Fällen auch schwere lebensbedrohliche Vergiftungen. Nachfolgend hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einige allgemeine Informationen zu dem Erreger und dem gebildeten Toxin zusammengestellt.

Die aktuellen Rückrufe von Säuglingsnahrung erfolgen, weil eine der Zutaten eines Zulieferers für die Säuglingsnahrung möglicherweise das Toxin Cereulid enthält. Dieses Toxin kann von bestimmten Bakterien der *Bacillus (B.) cereus*-Gruppe gebildet werden – sie werden „emetische *Bacillus cereus*“ genannt. Die Bakterien können sehr stabile Überdauerungsformen ausbilden, sogenannte Sporen. Diese können in vielen Lebensmitteln vorkommen und sind bei niedrigen Gehalten unproblematisch. Kommt es allerdings zum Auskeimen der Sporen und zur Vermehrung der Bakterien, ist es möglich, dass Cereulid im Lebensmittel gebildet wird. Voraussetzung für das Auskeimen und die Vermehrung sind geeignete Bedingungen im Lebensmittel, vor allem hinsichtlich des Feuchtigkeitsgehaltes, des pH-Wertes, des Salzgehaltes, der verfügbaren Nährstoffe, vorhandener Konkurrenzkeime und der Lagertemperatur. Im aktuellen Rückruf stellt jedoch nicht das Bakterium selbst in der Säuglingsnahrung das Problem dar, sondern das von ihm gebildete Toxin Cereulid. Dieses gelangte über eine kontaminierte Charge der Zutat Arachidonsäure-Öl in die betroffenen Säuglingsnahrungsprodukte.

Beim Erhitzen wird Cereulid nicht inaktiviert, sodass auch ein Abkochen von Lebensmitteln das Toxin nicht beseitigt. Wird Cereulid mit dem Lebensmittel aufgenommen, kann es innerhalb von 0,5 bis 6 Stunden Übelkeit und Erbrechen auslösen. Auf diese Symptome geht die Bezeichnung „emetisch“ zurück, dieses bedeutet „Breachreiz erregend“. In der Regel klingen die Symptome innerhalb von 24 Stunden von alleine ab. Bei selten auftretenden

schweren Vergiftungen durch hohe Cereulid-Konzentrationen kann es jedoch zu Organschäden kommen, wobei vor allem Leber und Nieren betroffen sind. In der Vergangenheit kam es dadurch in Einzelfällen zu tödlich verlaufenden Erkrankungen.

Als Grundlage für die Bewertung des gesundheitlichen Risikos, welches von einer Substanz in Lebensmitteln ausgeht, aber auch für die lebensmittelrechtliche Beurteilung von Lebensmitteln, kann die akute Referenzdosis (ARfD) herangezogen werden. Die ARfD ist die geschätzte maximale Menge eines Stoffes, die ein Mensch im Verlauf eines Tages bei einer oder mehreren Mahlzeiten ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufnehmen kann. Da es sich bei Säuglingen um eine besonders empfindliche Bevölkerungsgruppe handelt, hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die ARfD für Cereulid in Säuglingsnahrung aktuell neu bewertet und unter folgendem Link veröffentlicht: <https://www.efsa.europa.eu/de/news/efsa-provides-rapid-risk-assessment-cereulide-infant-formula>

Das BfR verfolgt das Geschehen sehr aufmerksam und steht dabei in engem Kontakt mit anderen nationalen und internationalen Behörden sowie den deutschen Giftinformationszentren.

Unabhängig von dem aktuellen Rückruf, sind dem BfR aus der bisherigen wissenschaftlichen Literatur keine Berichte zu Cereulid in Säuglingsmilchpulver bekannt. Jedoch wurden in der Vergangenheit bereits emetische *B. cereus* in Säuglingsmilchpulver gefunden. In dem ungelösten Pulver ist aufgrund des niedrigen Wassergehaltes keine Vermehrung des Erregers und damit keine Cereulid-Bildung möglich. Wird dieses Pulver jedoch gelöst und für mehrere Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt, so ist eine Vermehrung der Bakterien und Cereulid-Bildung möglich. Daher ist es wichtig, dass pulverförmige Säuglingsnahrung stets unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet wird.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu *Bacillus cereus* und lebensmittelbedingten Erkrankungen:

Themenseite *Bacillus cereus*

<https://www.bfr.bund.de/lebensmittel-und-futtermittelsicherheit/bewertung-mikrobieller-risiken-von-lebensmitteln/gesundheitliche-bewertung-von-bakterien/bacillus-cereus/>

Verbrauchertipps: Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen durch bakterielle Toxine

<https://www.bfr.bund.de/publikationen/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-durch-bakterielle-toxine/>

Presseinformation: Säuglingsnahrung in Babyflaschen möglichst frisch zubereiten
<https://www.bfr.bund.de/presseinformation/saeuglingsnahrung-in-babyflaschen-moeglichst-frisch-zubereiten/>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen des Public Health und des Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, 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 Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

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**