

Mitteilung 024/2026

13. April 2026

Salmonellen und Schokoladenprodukte

Am 9. April 2026 hat ein Hersteller von Schokoladenprodukten einen Produktrückruf von bestimmten Chargen einer Haselnuss-Nougat-Creme veröffentlicht. Grund ist ein Salmonellen-Nachweis im Produkt im Rahmen der Eigenkontrolle.

Salmonellen sind, nach *Campylobacter*-Keimen, die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland. Risikoreiche Lebensmittel sind insbesondere nicht durcherhitztes oder rohes Fleisch und daraus hergestellte Produkte, nicht hitzebehandelte Eier und Eiprodukte und pflanzliche Lebensmittel.

Eine besondere Rolle bei Krankheitsausbrüchen spielten in der Vergangenheit wiederholt Schokoladenprodukte. In fetthaltigen Produkten wie Schokoladencreme können schon geringe Mengen an Keimen ausreichen, um eine Erkrankung auszulösen. Die niedrigen Infektionsdosen werden darauf zurückgeführt, dass die Salmonellen in dem fettreichen Produkt sehr gut gegen die sauren Verhältnisse im Magen des Menschen geschützt sind und größtenteils lebend in den Darm gelangen, wo sie eine Infektion auslösen können.

Die als Salmonellose bezeichnete Erkrankung geht häufig mit Durchfall und Bauchschmerzen einher, aber auch Fieber, Übelkeit und Erbrechen sind möglich. Besonders gefährdet sind Kinder in den ersten Lebensjahren sowie Personen, deren Immunabwehr beispielsweise aufgrund ihres hohen Alters oder durch Vorerkrankungen geschwächt ist.

Salmonellen werden in Schokoladenprodukten eher selten nachgewiesen. Dennoch sind Krankheitsausbrüche bekannt, die durch Salmonellen in Schokolade verursacht wurden. Der letzte dem BfR bekannte Salmonellose-Ausbruch in Deutschland in Verbindung mit Schokolade trat im Jahr 2022 auf und wurde durch den Salmonellen-Typ *Salmonella* Typhimurium ausgelöst. Im Jahr 2025 erschien auf dem vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) herausgegebenen [Portal für Lebensmittelwarnungen](#) nur einmal eine vegane Schokolade, die wegen Salmonellenfunden zurückgerufen wurde. Erkrankungsfälle sind dem BfR im Zusammenhang mit der Lebensmittelwarnung aus 2025 nicht bekannt.

Schokoladenerzeugnisse schützen die Salmonellen nicht nur bei der Magenpassage, sondern bieten auch sonst ein besonders günstiges Umfeld zum Überleben mit gutem Schutz gegen ungünstige Umweltbedingungen. Salmonellen können in Schokolade bis zu mehreren Jahren überleben. Bedingt durch den niedrigen Wassergehalt der Schokolade und die schützende Wirkung des Fettes weisen sie eine sehr hohe Hitzeresistenz auf. Eine Vermehrung der Bakterien ist auf Grund des hohen Zuckergehaltes und der Konsistenz der Produkte in der Regel nicht möglich. Normalerweise sind zwischen 10.000 und 100.000 Keimen notwendig, um eine Infektion auszulösen. Durch die fettreiche Matrix geschützt können in Schokoladenprodukten schon weniger als 1.000 Zellen zu einer Infektion führen. Es kommt bei Schokoladen erschwerend hinzu, dass Kinder eine besondere Zielgruppe für diese Produkte sind.

Auch der Nachweis von Salmonellen in Schokolade und Kakao ist eine Herausforderung. Es mussten spezielle Verfahren entwickelt werden, um Salmonellen in kakaohaltigen Produkten sicher nachweisen zu können, da verschiedene Reaktionen durch die Inhaltsstoffe des Kakaos gestört werden.

Die vom Hersteller im Produktrückruf genannten Chargen sollten auf keinen Fall verzehrt und auch nicht anderweitig in der Küche verarbeitet, sondern konsequent entsorgt werden. Salmonellen sind zwar insbesondere für empfindliche Verbrauchergruppen eine Gefahr, aber es können auch bei sonst gesunden Personen schwere Erkrankungen auftreten.

Beim Auftreten von Durchfallerkrankungen mit typischen Salmonellose-Symptomen¹ insbesondere bei Kindern wird empfohlen, einen Arzt aufzusuchen. Produkte wie Nuss-Nougat-Creme sollten als potentielle Infektionsquelle berücksichtigt werden und das Produkt für Analysen zur Verfügung gehalten werden.

Die Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung liegt in Deutschland bei den Bundesländern. Meldungen der Bundesländer über Lebensmittel, von denen gesundheitliche Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher ausgehen können, nimmt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) entgegen. Es ist die nationale Kontaktstelle des europäischen Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel.

Weitere Informationen zur Salmonellose des Menschen veröffentlichen die zuständigen Gesundheitsämter und das [Robert Koch-Institut \(RKI\)](#).

¹Typische Salmonellose-Symptome nach [Infektionsschutz.de](#): Plötzlicher Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen, allgemeines Unwohlsein und gelegentlich auch Erbrechen sind gängige Symptome der Salmonellen-Erkrankung. Häufig tritt auch leichtes Fieber auf. Die Beschwerden halten oft über mehrere Tage an und klingen dann von selbst ab. In seltenen Fällen kann es zu schweren Krankheitsverläufen, wie beispielsweise einer Blutstrominfektion (Sepsis), mit zum Teil hohem Fieber kommen.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu Salmonellen

Fragen und Antworten zum Schutz vor Infektionen mit Salmonellen

<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/fragen-und-antworten-zum-schutz-vor-infektionen-mit-salmonellen/>

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 Public Health und 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