

Ergebnisprotokoll | 24. November 2025

9. Sitzung der BfR-Kommission Biologische Gefahren und Hygiene

Die Kommission Biologische Gefahren und Hygiene berät als ehrenamtliches und unabhängiges Sachverständigengremium das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bei der Identifizierung von Gefahren, die in Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen resultieren. Einen besonderen Schwerpunkt bilden Fragen zum Vorkommen und zur Bewertung von Krankheitserregern und deren Toxinen entlang der Lebensmittelkette.

Mit ihrer wissenschaftlichen Expertise berät die Kommission das BfR und kann dem Institut im Krisenfall als Expertinnen- und Expertennetzwerk zur Seite stehen. Die Kommission besteht aus 16 Mitgliedern, die für einen Turnus von vier Jahren über ein offenes Ausschreibungs- und Bewerbungsverfahren berufen wurden und sich durch wissenschaftliche Expertise auf ihrem jeweiligen Fachgebiet auszeichnen. Die Kommissionmitglieder sind zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten und zur unparteilichen Erfüllung ihrer Aufgabe verpflichtet. Eventuelle Interessenkonflikte zu einzelnen in der Sitzung behandelten Tagesordnungspunkten (TOPs) werden transparent abgefragt und offengelegt.

Aus dem vorliegenden Ergebnisprotokoll geht die wissenschaftliche Meinung der BfR-Kommission hervor. Die Empfehlungen der Kommission haben allein beratenden Charakter. Die Kommission selbst gibt keine Anordnungen und keine Gutachten heraus und ist dem BfR gegenüber auch nicht weisungsbefugt (und umgekehrt) oder in dessen Risikobewertungen involviert.

Im Protokoll zitierte Gesprächsbeiträge der Kommissionmitglieder geben ausschließlich deren persönliche Auffassung wieder und entsprechen nicht notwendigerweise der Position des BfR.

TOP 1 Begrüßung und Annahme der Tagesordnung

Der Vorsitzende begrüßt die Sitzungsteilnehmerinnen und -teilnehmer und fragt nach Änderungswünschen zur Tagesordnung. Letztere wird ohne Änderungen angenommen.

TOP 2 Erklärung zu Interessenkonflikten

11 der insgesamt 16 Mitglieder der Kommission sind anwesend, womit die Beschlussfähigkeit der Kommission festgestellt wird. Es wird schriftlich und mündlich abgefragt, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten oder speziellen Themen bestehen. Die Mitglieder geben an, dass diesbezüglich keine Interessenkonflikte vorliegen. Die Geschäftsführerin gibt einen Überblick über die wichtigsten Regeln im Zusammenhang mit dem Brandschutz am BfR. Das Protokoll der 8. Sitzung vom 26. November 2024 wurde bereits im Internet veröffentlicht.

TOP 3 Abfrage zur Risikofrüherkennung

Die Geschäftsführung erinnert an die am BfR bestehende AG zur Risikofrüherkennung. Risikofrüherkennung besteht in Bezug auf neu auftretende Risiken (Emerging Risks) im Erkennen, Charakterisieren und – wenn möglich – Quantifizieren von Entwicklungen, die ein Gesundheitsrisiko darstellen könnten. Die Mitglieder der Kommission werden um Mitteilung von Themen gebeten, die zum Beispiel durch neue Technologien, neue Ernährungstrends oder neue/geänderte Verhaltensweisen bzw. nicht sachgemäße Verwendung bekannter Stoffe/Produkte ein mögliches Risiko darstellen könnten und daher für die Risikofrüherkennung von Bedeutung sein können. Diese Mitteilungen können sich u. a. auf Links zu relevanten Web-Seiten oder Social Media Posts, Referenzen über Fachpublikationen, Informationen zu Vorträgen auf Fachveranstaltungen, Meinungen von Fachleuten oder Ansprechpersonen, oder eigene Erfahrungen oder Bewertungen interner Informationen oder Forschungsergebnisse beziehen.

TOP 4 Rohmilchkonsum aus Sicht der Humanmedizin

Ein Kommissionsmitglied stellt anhand eines Vortrages die gesetzlichen Grundlagen zur Abgabe von Rohmilch, sowie eine Zusammenfassung zu ausgewählten Nährstoffen und weiteren Charakteristika von Rohmilch dar. Zudem erläutert er die Einschätzung von Rohmilch durch Verbraucherinnen und Verbraucher. Außerdem werden mikrobiologische Zusammenhänge der Produktion und Gewinnung präsentiert. Anhand einzelner besonderer Krankheitserreger wird deutlich gemacht, dass nachweislich ein hohes Infektionsrisiko durch den Verzehr von Rohmilch besteht. Auch eher ungewöhnliche Krankheitserreger, wie z.B. das Virus der Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME) können durch Rohmilch übertragen werden. Das Vorkommen des H5N1-Virus bei Milchkühen bzw. in der von diesen Tieren gewonnenen Rohmilch in Nordamerika wird dargestellt und darauf hingewiesen, dass die Pasteurisation das Virus in Milch und Milcherzeugnissen inaktiviert. Außerdem wird auf das Allergierisiko von Rohmilch hingewiesen und in diesem Zusammenhang erläutert, wie sich das Vorhandensein von Chinolizidinalkaloiden auswirken kann. In der Schlussfolgerung wird festgestellt, dass der Verzehr von Rohmilch zahlreiche Risiken birgt und kein belegter medizinischer Vorteil gesehen wird.

TOP 5 *Salmonella* Umbilo Ausbruch in 2024

Eine Mitarbeiterin des BfR stellt in einem Vortrag einen Ausbruch, der durch *Salmonella* (S.) Umbilo verursacht wurde, dar. Zwischen August und Oktober 2024 erkrankten insgesamt über 150 Personen an dem seltenen *Salmonella* Serovar Umbilo. Die meisten Fälle traten in Deutschland auf, aber auch andere europäische Staaten waren betroffen. An den Ausbruchsuntersuchungen war auch das Nationale Referenzlabor für *Salmonella* (NRL Salm) beteiligt. Die Ermittlungen des Robert Koch-Instituts (RKI) ergaben, dass viele der erkrankten Personen Rukola verzehrt hatten. Umfangreiche Untersuchungen mittels Gesamtgenomsequenzierung (WGS) bestätigten eine genetische Ähnlichkeit der Isolate aus Proben von erkrankten Personen und denen aus Rukola und untermauerten so diesen Zusammenhang. Durch die WGS konnte als weitere Infektionsquelle auch Blattspinat identifiziert werden. Die enge Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Behörden, Laboren, Epidemiologen und Molekularbiologen ermöglichte es, dass der ursächliche Produktionsbetrieb des Rukola und des Blattspinat in Italien ermittelt werden konnte. Verbesserte Hygienemaßnahmen sowie eine intensiviertere Überwachung sollen den Eintrag von Krankheitserregern zukünftig verhindern.

Die anschließende Diskussion machte noch einmal deutlich, wie aufwändig derzeit die Bearbeitung von komplexen Erkrankungsgeschehen ist. Durch die WGS können Ausbrüche heutzutage in deutlich kürzerer Zeit identifiziert werden, so dass die zuständigen Behörden wesentlich früher bei Krankheitsgeschehen aktiv werden können. Damit einhergehend, deckt die Methodik WGS eine deutlich höhere Zahl an Ausbrüchen auf, als früher detektiert wurden. Dies führt bei den bestehenden Ressourcen und Werkzeugen zu neuen Herausforderungen im Risikomanagement. Die Referentin wies darauf hin, dass derzeit eine deutschlandweite, amtliche WGS-Datenbank entwickelt wird, in der zukünftig alle Genom- und epidemiologischen Daten zusammengeführt werden, damit eine bessere und schnellere behördenübergreifende Auswertung erfolgen kann.

TOP 6 Minimierung des Mehl-assozierten STEC-Infektionsrisikos durch ein validiertes Hitzeinaktivierungsverfahren

Eine Mitarbeiterin des BfR gibt einen Überblick über wissenschaftliche Entwicklungen im Zusammenhang mit dem Infektionsrisiko durch den Verzehr von Mehl. Es werden international beobachtete Shigatoxin-bildende *E. coli* (STEC)-Ausbrüche im Zusammenhang mit Mehl vorgestellt und diskutiert. Der größte Teil des Mehls wird bestimmungsgemäß eingesetzt, so dass aufgrund der üblichen Erhitzungsschritte für Verbraucherinnen und Verbraucher in der Regel keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch STEC zu erwarten sind. Infektionsrisiken können allerdings durch den Rohverzehr von Teigen zum Backen, den Konsum von Fertigteigen und durch eine unzureichende Erhitzung von mit Mehl zubereiteten Lebensmitteln entstehen. Die Verbraucherwahrnehmung des gesundheitlichen Risikos von STEC in Mehl wurde im Rahmen einer repräsentativen Befragung des BfR zum Thema „Rohe Lebensmittel“ (BfR-Verbrauchermonitor 2023, Spezial Rohe Lebensmittel; <https://www.bfr.bund.de/cm/350/bfr-verbrauchermonitor-2023-rohe-lebensmittel.pdf>) abgefragt. Es wurde unter anderem ermittelt, dass 38 Prozent der Befragten das Naschen von rohem Teig als gesundheitlich unbedenklich ansahen und weitere 21 Prozent ein

gesundheitliches Risiko bei Rohteig ausschließlich mit der Verwendung von Ei in Verbindung brachten. STEC war 71 Prozent der Befragten unbekannt, während 98 Prozent bereits von Salmonellen gehört hatten. Um die offenen Fragen hinsichtlich Erregerdiagnostik und möglicher Risikominimierung zu klären, wurden seitens BfR sowohl Kooperationen mit wissenschaftlichen Einrichtungen als auch diverse Gespräche mit Wirtschaftsverbänden geführt. Nächste Schritte sind die Aktualisierung der BfR-Stellungnahme aus dem Jahr 2020 unter Berücksichtigung der Validierungsdaten zur Hitzeinaktivierung sowie eine Optimierung und Standardisierung der Nachweismethoden aus Mehl.

In der anschließenden Diskussion wird der Frage nachgegangen, ob auch der Umgang mit Mehl in der Küche zu Erkrankungen führen kann. Wahrscheinlich ist hierfür die Kontamination des Mehls jedoch nicht hoch genug. Da es in der Vergangenheit Krankheitsausbrüche nach dem Verzehr von Pizza gegeben hat, wird über die unterschiedlichen Möglichkeiten der Teigbereitung und der Zubereitung von Pizza und dem Risiko, dass mögliche Krankheitserreger das Backen der Pizza überleben, diskutiert.

TOP 7 FAQ des BfR zum Thema Lebensmittelvergiftungen

Eine Mitarbeiterin des BfR weist darauf hin, dass das BfR jetzt auch FAQ (engl. Frequently Asked Questions, englisch für häufig gestellte Fragen) zum Thema Lebensmittelvergiftungen im Internet veröffentlicht hat. Lebensmittelvergiftungen können auftreten, wenn sich bestimmte, toxinbildende Bakterien oder Schimmelpilze im Lebensmittel vermehren. Zudem ist es möglich, dass Fische und Muscheln marine Biotoxine (auch Algentoxine genannt) enthalten, die Lebensmittelvergiftungen auslösen. Vergiftungen können aber auch durch natürlicherweise in Pflanzen und Pilzen vorkommende Toxine verursacht werden. Die FAQ sind unter dem folgenden Link zu finden: <https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/akute-lebensmittelvergiftungen-was-sind-moegliche-ursachen-und-wie-lassen-sie-sich-vermeiden/>.

TOP 8 Rückschau auf die Kommissionsarbeit

Der Vorsitzende der Kommission fasste noch einmal die wichtigsten Themen, die in der vergangenen Berufsperiode behandelt wurden, zusammen. Die Rückschau ergibt, dass fast alle Themen, die die Kommission zu Beginn der Berufsperiode als relevant eingeschätzt hatte, innerhalb der Berufsperiode angesprochen wurden. Er bedankte sich bei allen Kommissionsmitgliedern für die lebhafte Teilnahme, die Diskussionen und das aktive Gestalten der Themen und bei der Geschäftsführung für die gute Unterstützung.

TOP 9 Mehrwert der Kommissionsarbeit für das BfR

Der Leiter der Abteilung Biologische Sicherheit machte deutlich, dass die Arbeit der Kommission für das BfR besonders dann einen Mehrwert hat, wenn Themen aus dem Kreis der Kommissionsmitglieder eingebracht und vorbereitet werden, die dann auf den Sitzungen diskutiert werden. Sie können für das BfR wichtige Impulse liefern. Besonders positiv wirkt

sich aus, dass die Kommissionsmitglieder einen unterschiedlichen beruflichen Hintergrund haben und Themen deshalb aus verschiedenen Perspektiven diskutiert werden können.

TOP 10 Ausblick auf mögliche Themen der Zukunft

Der Leiter der Abteilung Biologische Sicherheit stellt die Kernaufgaben der Abteilung Biologische Sicherheit mit Risikobewertung, Unterstützung der Behörden der Länder, aber auch Forschung dar. Aufgrund aktueller Entwicklungen und zunehmender Globalisierung werden in der neuen Berufungsperiode Themen, die durch die veränderten Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung, wie z.B. dem vermehrten Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln, und Themen, die unter dem Schlagwort One Health zusammengefasst werden, im Fokus stehen. Aber auch die Resilienz der Lebensmittelversorgung, neue Technologien bei der Lebensmittelherstellung, Novel Food und Künstliche Intelligenz werden eine Rolle spielen.

TOP 11 Sonstiges

Zum Abschluss der letzten Sitzung der 5. Berufungsperiode bedanken sich der Leiter der Abteilung Biologische Sicherheit und die Geschäftsführung der Kommission bei allen Mitgliedern der Kommission für ihr Engagement. Insbesondere den Mitgliedern, die schon über viele Berufungsperioden bei der Kommissionsarbeit mitgewirkt haben gilt besonderer Dank. Die Geschäftsführung wird im Jahr 2026 zur nächsten Sitzung der Kommission Biologische Gefahren und Hygiene alle neu berufenen Kommissionsmitglieder einladen.

Kontakt

Geschäftsstelle der Kommission
Biologische Gefahren und Hygiene

Weiterführende Informationen zum Kommissionswesen am BfR:
BfR-kommissionen@bfr.bund.de
[bfr.bund.de/de/bfr_kommissionen-311.html](https://www.bfr.bund.de/de/bfr_kommissionen-311.html)