

Ausflüge auf den Bauernhof – Hofbesuche ohne Bauchschmerzen

Infektionsrisiko durch Krankheitserreger minimieren

Bauernhöfe sind beliebte Ausflugsziele für Kindergartengruppen, Schulklassen und Familien. Leider enden die Ausflüge manchmal mit unerwünschten Folgen wie schweren Magen-Darmerkrankungen, die durch den Verzehr von Rohmilch während des Besuches ausgelöst werden. Besonders Kinder und immungeschwächte Personen sind durch Rohmilchverzehr gefährdet.

Ursache sind Darmbakterien wie Campylobacter oder EHEC (eine besondere Form von Colibakterien). Die Tiere als Träger dieser Keime erkranken daran nicht, jedoch kann beim Melken eine Verunreinigung der Milch mit diesen Bakterien nicht ausgeschlossen werden. Schon wenige Keime (zwischen 10 und 500) können bei Menschen Magen-Darminfektionen verursachen, in Einzelfällen sogar schwerwiegende Nierenschäden, Nervenerkrankungen oder Gelenkentzündungen.

Empfehlungen zur Verhinderung von Lebensmittel-Infektionen auf dem Bauernhof:

- Ausreichende Erhitzung der Milch, beispielsweise durch Pasteurisieren oder Abkochen
- **Auch Milch, die bei Bauernhofbesuchen direkt an Ort und Stelle getrunken wird, sollte wärmebehandelt sein**
- Vor dem Verzehr von Speisen und Getränken gründliches Händewaschen, weil auch durch den Tierkontakt über Schmierinfektion Campylobacter oder EHEC und andere Infektionserreger (z. B. Salmonellen, Listerien, Erreger des Q-Fiebers, Kryptosporidien) übertragen werden können.

Auch wenn die Familie des Bauern täglich Rohmilch trinkt ohne zu erkranken, ist dies kein Zeichen von Unbedenklichkeit. Das Immunsystem der Bauernfamilie ist durch den ständigen Umgang mit den Tieren auf die Abwehr der stallspezifischen Bakterien trainiert, nicht so das der oft städtischen Besucher.

Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist daher in Deutschland die Abgabe von Rohmilch an Verbraucher verboten.

Ausnahme bilden die Betriebe, die von der zuständigen Behörde die Genehmigung bekommen haben, Rohmilch unter der Bezeichnung „Vorzugsmilch“ abzugeben – vorausgesetzt, die rechtlichen Anforderungen werden erfüllt. Dazu zählen aufwendige Eigenkontrolluntersuchungen wie beispielsweise monatliche Tiergesundheitskontrollen und mikrobiologische Untersuchungen. Ebenso dürfen milcherzeugende Betriebe „**Rohmilch ab Hof**“ an Verbraucher abgeben, wenn sie

die Abgabe den Behörden gemeldet und an der Abgabestelle ein Schild mit dem deutlichen Hinweis „**Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen**“ angebracht haben.

Wie Erkrankungsgeschehen der letzten Jahre gezeigt haben, sollte diesen Hinweisen unbedingt Folge geleistet werden!

Kontakt

Abteilung Gesundheit

Dezernat Infektionsschutz/Prävention

Gertrudenstraße 11

18057 Rostock

Stand: 01.05.2023