

Vorsicht vor „Rutilus rutilus“: Agrarministerium warnt vor dem Verzehr von Trockenfisch

Geschrieben von: Lorenz

Freitag, den 05. Mai 2017 um 10:28 Uhr

Vorsicht vor „Rutilus rutilus“! Agrarministerium warnt vor dem Verzehr von Trockenfisch

Freitag 5. Mai 2017 - Hannover (wbn). Dieser Fisch kann Verbrauchern das Leben kosten! Das niedersächsische Landwirtschaftsministerium warnt eindringlich vor dem Verzehr von Trockenfisch mit der Produktbezeichnung „Plötze (Rutilus rutilus) ausgenommen, getrocknet und gesalzen“, der insbesondere in russischen Einkaufsmärkten angeboten wird.

Der Grund: Es besteht die Gefahr, dass durch das Essen des Trockenfisches beim Menschen die lebensbedrohliche Vergiftung Botulismus ausgelöst wird. „Verbraucherinnen und Verbraucher, die solchen Fisch gekauft haben, sollten die Ware keinesfalls essen“, heißt es in einer Mitteilung des Ministeriums.

Fortsetzung von Seite 1

Und weiter: „Wer Symptome wie ungewöhnliche Kopfschmerzen und Übelkeit, Erbrechen, Bauchkrämpfe, Durchfall oder Lähmungserscheinungen verspürt, sollte sofort einen Arzt aufsuchen.“

Lähmungen betreffen in den meisten Fällen zunächst die Augen und das Sehvermögen, die Augenlider könnten dann oft nicht mehr bewegt werden. Weitere Symptome sind etwa Sprechstörungen, ein trockener Mund, Schlucklähmungen oder Atemnot.

Botulismus-Verdachtsfall bestätigt

Vorsicht vor „Rutilus rutilus“: Agrarministerium warnt vor dem Verzehr von Trockenfisch

Geschrieben von: Lorenz

Freitag, den 05. Mai 2017 um 10:28 Uhr

Anlass der Warnung ist der Fall eines Patienten, der zunächst mit dem Verdacht auf Botulismus in eine Klinik eingewiesen worden war. Dieser Verdacht hatte sich nach Probenuntersuchungen bestätigt. Der von dem Patienten verzehrte Trockenfisch, in dem der Erreger heute nachgewiesen wurde, stammt aus einem in Damme (Landkreis Vechta) ansässigen Einkaufsmarkt, der die Ware wiederum von einem Großhändler im Landkreis Osnabrück bezogen hat. Die dortigen Behörden haben umgehend gehandelt. Ein möglicher Verkauf auch über andere Geschäfte wird derzeit von den Überwachungsbehörden geprüft.

Botulismus ist eine lebensbedrohliche Vergiftung, die durch den Verzehr von verdorbenem Fleisch oder Fisch verursacht werden kann. Auslöser ist der Giftstoff Botulinumtoxin, der vom Bakterium *Clostridium botulinum* produziert wird. Botulismus muss in jedem Fall umgehend behandelt werden, da er ansonsten zum Tode führen kann.