

Salmonellen-Ausbruch

Händewaschen nach Tomatenkontakt


Zwischen 1. Januar 2023 und 30. September 2025 sind in 17 europäischen Ländern insgesamt 437 bestätigte Fälle von Salmonella-Strathcona-ST2559-Infekten aufgetreten sowie weitere im Vereinigten Königreich, in Kanada und den USA. Dies teilte das European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) mit. Am meisten Ausbrüche traten in Italien, Österreich und Deutschland auf. Beim letzten Ausbruch 2025 in Österreich konnten die Infekte auf kontaminierte Cherrytomaten aus Sizilien zurückgeführt werden. Der erste bekannte Ausbruch im Jahr 2011 in Dänemark ist laut ECDC ebenfalls auf sizilianische Tomaten zurückzuführen gewesen. Salmonella Strathcona kann zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, darunter Diarrhö, Fieber und Bauchkrämpfe. Schwerere Infektionen treten vor allem bei Risikogruppen wie älteren Menschen, Kleinkindern und immungeschwächten Personen auf. Die Ausbrüche fanden vor allem in den Sommermonaten statt.

Aufgrund der Meldung des ECDC veranlasste die italienische Lebensmittelbehörde umfangreiche Untersuchungen und Messungen und fand den Keim im Wasser, mit dem die Cherrytomaten eines sizilianischen Landwirtschaftsbetriebs bewässert wurden. Dies führte zur Kontamination der Tomaten.



(Foto: Gavin Tyte/unsplash)

Um in Zukunft weitere Erkrankungsfälle zu verhindern, sollten zusätzliche Untersuchungen erfolgen, um zu prüfen, ob sizilianische Tomaten das Infektionsvehikel für neu gemeldete Fälle darstellen, und um wirksame Kontrollmassnahmen während der Vor- und Erntephase umzusetzen, inklusive der Überwachung von Bewässerungswasser.

Zur Prävention von Salmonellen-Infektionen empfiehlt das ECDC, bei der Verwendung von Cherrytomaten auf besondere Hygienemassnahmen zu achten. Das heisst, die Tomaten vor dem Verzehr mit Wasser abzuspielen, die Hände nach dem Kontakt mit dem Lebensmittel zu waschen und Kreuzkontaminationen mit anderen roh verzehrten wie auch gekochten Lebensmitteln zu vermeiden. **vh** 

Quelle: European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority, 2025. Prolonged multi-country outbreak of Salmonella Strathcona ST2559 linked to consumption of tomatoes in the EU/EEA – first update – 23 October 2025.