

Sehr geehrte Frau Reinking,

Ich habe mir die Risikobewertung bezüglich H5N1 auf der FLI-Homepage durchgelesen und kann Ihren Schlüssen leider nicht folgen. Auch die jüngsten öffentlichen Äußerungen von Herrn Prof. Mettenleiter tragen leider nicht zur Klärung bei.

In Bayern war in mehreren Entenställen im Sommer der auch für den Menschen gefährliche Typ des H5N1-Virus nachgewiesen worden, selbst in Rückstellproben, die aus einer Schlachtung stammten, die soweit zurück lag, dass betroffene Produkte bereits im Handel gewesen sein müssen.

Bei den drei Fällen im Dezember 2007 in Brandenburg soll infiziertes Tiefkühlgeflügel die Infektionsquelle gewesen sein. Das heißt doch, H5N1-infizierte Produkte sind unkontrolliert im Handel?

Dennoch verneint Herr Prof. Mettenleiter eine Gefährdung der Verbraucher, da Geflügel ja nur nach Erhitzung verzehrt werde. Er äußert sich jedoch nicht zu den Gefahren, denen die Angestellten in der Geflügelverarbeitung, Verkäufern und Köchen ausgesetzt sind, die es ja zweifellos mit rohem Geflügel zu tun haben. Müsste für Menschen, die in Kontakt mit ungegartem Geflügel kommen, nicht zumindest Handschuhe und ein virussicherer Atemschutz vorgeschrieben werden?

Warum aber wird das Verbreitungsrisiko über Wildvögel immer noch als hoch, die Gefahr, das Virus über den Handel innerhalb Deutschlands zu verbreiten auf Grund des Geschehens bei Mastenten im Sommer 2007 mit mäßig bewertet, sowie auch die Gefahr einer Einschleppung über den Personen- und Fahrzeugverkehr bezüglich der momentan von Fällen betroffenen europäischen Staaten als mäßig, im Übrigen als vernachlässigbar eingestuft wird?

Mir erscheint diese Einschätzung völlig unlogisch, also, genau genommen, scheint mir die Logik auf den Kopf gestellt zu sein.

Vielleicht können Sie mir ja den Sachverhalt nachvollziehbar erklären, ich wäre Ihnen sehr dankbar!

Mit freundlichen Grüßen
Karin Ulich