



# Salmonellen in importierten Sesamprodukten

*Seit 2019 wird ein internationaler, durch Salmonellen verursachter Ausbruch (Cluster) beobachtet, von dem in Deutschland mittlerweile über 100 erkrankte Personen betroffen sind. Mit dem Ausbruch in Verbindung gebracht werden mehrere Salmonella (S.)-enterica-Serovare aus Sesamprodukten. 2021 war der Höhepunkt des Ausbruchs. In der Folge wurden verschiedenste Produkte zurückgerufen. Dennoch dauerte der Ausbruch, wenn auch mit deutlich weniger Fällen, 2022 an.*

Zur Auffindung noch aktiver Infektionsquellen hat das LGL 2022 im Rahmen eines Sonderprobenplans 28 Proben der Sesamprodukte Tahin und Halva aus Drittländern auf Salmonellen untersucht.

In keiner Tahin-Probe wurden Salmonellen nachgewiesen, in zwei Proben Halva wurde das LGL jedoch fündig, sie enthielten Salmonellen. Das LGL beurteilte sie als gesundheitsschädlich. Die entsprechenden Produkte wurden daraufhin vom Markt genommen. Für eines der Produkte, ein Halva mit Pistazien, wurde im Anschluss eine Verfolgungsprobe zur Untersuchung an das LGL gesandt, die vom gleichen Hersteller stammte, aber eine andere Chargennummer aufwies. Auch diese Probe testete das LGL positiv auf Salmonellen. Das Produkt wurde ebenfalls zurückgerufen.

## Zugehörigkeit der Salmonellen zu bekannten Ausbrüchen

Die aus den drei Proben isolierten Salmonellen gehörten den drei unterschiedlichen Serovaren S. Orion, S. Amsterdam und S. Mbandaka an, die

alle bereits mit dem oben genannten Ausbruch in Zusammenhang gebracht worden waren. Aus diesem Grund sequenzierte das LGL das Genom dieser Isolate mit der Methode des Next-Generation-Sequencing, das derzeit den Goldstandard in der Feststellung genetischer

Ähnlichkeiten darstellt. Für die beiden Isolate S. Orion und S. Amsterdam ergab sich eine sehr hohe Ähnlichkeit zu den Isolaten der humanen Erkrankungsfälle, weshalb hier ein Zusammenhang mit dem Ausbruch sehr wahrscheinlich ist. Das S. Mbandaka-Isolat konnte diesem Ausbruch nicht zugeordnet werden, allerdings ergab sich ein möglicher Zusammenhang mit einem anderen Cluster von Erkrankungsfällen.

Die Beprobung der Sesamprodukte deckte mehrere mit Salmonellen kontaminierte Chargen auf und reduzierte durch den Rückruf

dieser Produkte das Risiko der Verbraucherinnen und Verbraucher, sich mit Salmonellen zu infizieren. Aufgrund der großen Verbreitung von Salmonellen auch in der Rohware Sesamsamen wird das LGL diese Produktkategorie auch weiterhin untersuchen.

***Tahin, auch Tahini oder Tahina genannt, ist eine Paste oder ein Mus aus gemahlenden Sesamkörnern und stammt aus der arabischen Küche. Tahin wird auch als Zutat für Halva verwendet.***