

# Infektionsgefahr durch Salmonellen in Fenchel-, Anis-, Kümmeltee

---

## **Das Sächsische Staatsministerium für Soziales bittet um nachfolgende Veröffentlichung:**

In den vergangenen Monaten sind bei Säuglingen in einigen Fällen Infektionen aufgetreten, die durch den Erreger *Salmonella agona* verursacht worden waren. Es wird vermutet, dass in einem Teil der Fälle die Infektionen auf Fenchel-Anis-Kümmeltee zurückzuführen sind. Die sächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden führen in diesem Zusammenhang Untersuchungen von Tees auf Salmonellen durch. Bisher hat die Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen drei positive Befunde mitgeteilt. Die betroffenen Produktionschar-

gen wurden aus dem Verkehr genommen. Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich salmonellenbelasteter Fenchel-Anis-Kümmeltee beim Verbraucher befindet, empfiehlt das Sächsische Staatsministerium für Soziales dringend, die folgenden Verhaltensregeln zu befolgen, um Salmonelleninfektionen vorzubeugen:

Tee auch in der warmen Jahreszeit immer mit kochend heißem Wasser überbrühen und ausreichend lange bedeckt ziehen lassen. Mit dem Abkühlen sollte erst nach dem Ziehen begonnen werden. Auf keinen Fall darf der Tee nur lauwarm aufgegossen werden, um ihn möglichst schnell verfügbar zu haben. Nur so kann mit hinreichender Sicherheit ge-

währleistet werden, dass eventuell vorhandene Salmonellen zuverlässig abgetötet werden. Bei der Zubereitung von Tees für Säuglinge und Kleinkinder ist besondere Sorgfalt angebracht. Insbesondere sollten nie Nuckelflaschen mit Wasser und Teebeutel in der Mikrowelle erhitzt werden. Wasser aus Kaffeemaschinen sollte ebenfalls nicht zur Zubereitung von Tee verwendet werden.

Bei Beachtung dieser Regeln ist auch kein Risiko für Kinder zu befürchten.

Sächsisches Staatsministerium für Soziales

gez. Gundula Thomas    gez. Dr. Winfried Oettler  
Referatsleiterin        Referatsleiter