



PRESSEINFORMATION

Differenziertes Auftreten von Krankheitserregern in Nutztieren und Lebensmitteln

BVL veröffentlicht den dritten Bericht zum Zoonosen-Monitoring

Der Bericht zum bundesweit durchgeführten Zoonosen-Monitoring 2011, den das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute veröffentlicht hat, zeichnet ein differenziertes Bild des Vorkommens von Zoonoseerregern bei Tieren und in Lebensmitteln. So wird Geflügelfleisch offenbar häufiger mit Zoonoseerregern kontaminiert als beispielsweise Schweinefleisch. Die Resistenzlage der Erreger hat sich gegenüber den Ergebnissen der Vorjahre kaum verändert.

Die Ergebnisse zeigen, dass Nutztiere ein Reservoir für verschiedene Zoonoseerreger sind und es bei der Schlachtung zu einer Kontamination der Schlachttierkörper kommen kann. Diese wird bei Geflügel durch die Technik des Schlachtprozesses begünstigt. Um den Eintrag von Krankheitserregern in die Lebensmittelkette zu verhindern und Kontaminationen zu reduzieren, müssen gute Hygienepraktiken auf allen Stufen der Lebensmittelkette von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Abgabe an den Verbraucher konsequent angewendet werden.

Verbraucher können sich vor lebensmittelbedingten Infektionen schützen, indem sie Fleisch durchgaren und eine strenge Küchenhygiene einhalten. Verbrauchergruppen wie Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen und Schwangere sollten rohes Hackfleisch und rohe Fleisch- und Milchprodukte sowie bestimmte verzehrfertige Lebensmittel nicht verzehren.

In die Auswertung zum Zoonosen-Monitoring, das 2011 zum dritten Mal durchgeführt wurde, sind 9.127 Proben aus Erzeugerbetrieben, Schlachthöfen und dem Einzelhandel eingegangen, die von den Bundesländern auf das Vorkommen der wichtigsten

Zoonoseerreger untersucht wurden. Bei 1.324 Isolaten wurde am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Typisierung durchgeführt, und 4.717 Isolate der verschiedenen Zoonoseerreger und kommensalen *E. coli* (Bestandteil der normalen Darmflora) wurden auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen getestet. Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring umfasst auch die Bewertung der Ergebnisse durch das BfR.

Salmonellen

Die Nachweisrate von *Salmonella* spp. in frischem Hähnchenfleisch aus dem Einzelhandel lag bei 6,2 %. Frisches Schweinefleisch (0,4 % positive Proben) und Schweinehackfleisch (1,3 % positive Proben) waren im Vergleich seltener mit Salmonellen kontaminiert. Dennoch stellen nach Schätzung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Schweine bzw. Schweinefleisch nach Konsumieren eine der wichtigsten Infektionsquellen für den Menschen mit Salmonellen dar. Dies hängt möglicherweise damit zusammen, dass Schweinefleisch im Gegensatz zu Geflügelfleisch auch roh (z. B. als Mett) verzehrt wird.

Im Zoonosen-Monitoring 2011 wurden erstmalig auch Wildfleisch sowie nicht vom Tier stammende Lebensmittel untersucht. Frisches Wildschweinefleisch war zu 3,4 % mit Salmonellen kontaminiert und stellt somit eine potentielle Infektionsquelle dar. Trockenpilze waren zu 1,6 % Salmonella-positiv. Die Zubereitung von Trockenpilzen (Einweichen in warmem Wasser) begünstigt allerdings die Vermehrung vorhandener Salmonellen, wodurch die Gefahr für den Menschen steigt, sich über den Verzehr dieser Pilze zu infizieren.

Campylobacter

Untersuchungen am Schlachthof zeigten, dass *Campylobacter* spp. bei Masthähnchen (25,1 % positive Proben von Blinddarminhalt) weit verbreitet sind und während des Schlachtprozesses offenbar in hohem Maße direkt oder indirekt aus dem Darminhalt auf die Schlachtkörperoberfläche (40,9 % positive Halshautproben) übertragen werden. Frisches Hähnchenfleisch war infolgedessen häufig (31,6 % positive Proben) mit *Campylobacter* spp. kontaminiert und stellt eine wichtige Quelle für Campylobacter-Infektionen des Menschen dar. Im Vergleich zum Zoonosen-Monitoring 2009 waren im Jahr 2011 jedoch deutlich weniger Proben mit den Erregern belastet. Ob sich hieraus bereits ein Trend ableiten lässt, kann erst durch weitere Untersuchungen beurteilt werden.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes wurden in Räucherfisch, Rohmilchkäse und wärmebehandelten Fleischerzeugnissen in unterschiedlicher Häufigkeit nachgewiesen. In einigen Fällen wurde dieser Zoonoseerreger auch in Mengen nachgewiesen, die eine potentielle Gesundheitsgefahr für den Menschen darstellen. Die höchsten Keimgehalte an *Listeria*

monocytogenes wurden in einzelnen Proben von Räucherfisch sowie von Rohmilchkäse zum Ende der Haltbarkeit gemessen.

VTEC

Die Untersuchungen von Kotproben aus Mastrinderbeständen (18,5 % positive Proben) zeigten, dass Rinder häufig Ausscheider von verotoxinbildenden *Escherichia coli* (VTEC) sind. Auch in frischem Rindfleisch (1,8 % positive Proben) und Rinderhackfleisch (3,8 % positive Proben) konnten VTEC nachgewiesen werden. Die Charakterisierung der eingesandten VTEC-Isolate zeigte, dass Mastrinder als mögliche Quelle auch für schwerwiegende VTEC-Infektionen beim Menschen von Bedeutung sind.

MRSA

Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) wurden wieder auf allen Stufen der Lebensmittelkette nachgewiesen. Masthähnchenschlachtkörper (48,3 % positive Proben) und frisches Hähnchenfleisch (27,7 % positive Proben) waren am häufigsten kontaminiert. Nach dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft ist aber das Risiko einer Übertragung von MRSA über kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen als gering anzusehen.

Verbraucher sollten dennoch im Umgang mit Lebensmitteln die auch im Hinblick auf andere Zoonoseerreger erforderliche Sorgfalt aufwenden.

Resistenzlage

Die Resistenzuntersuchungen ergaben im Vergleich zum Vorjahr in den meisten Bereichen keine wesentliche Veränderung der Resistenzlage. Auffällig war jedoch der Rückgang der Resistenzraten bei *E. coli*-Isolaten aus Masthähnchenbeständen. Die eingesandten *Campylobacter*-Isolate zeigten einen Anstieg der Resistenzraten insbesondere gegenüber Ciprofloxacin, was aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes bedenklich ist.

Salmonella-Isolate aus frischem Hähnchenfleisch waren zu 58,3 % resistent gegenüber mindestens einer Wirkstoffklasse. Die Salmonella-Isolate aus Schweinefleisch wiesen höhere Resistenzraten auf als Isolate aus Wildschweinefleisch, die überwiegend sensibel gegenüber den getesteten antimikrobiellen Substanzen waren.

Die Bewertung der bei den Resistenzuntersuchungen ermittelten minimalen Hemmkonzentrationen (MHK) erfolgte anhand der epidemiologischen Cut-Off-Werte. Diese bestimmen den Anteil mikrobiologisch resistenter Isolate und geben frühzeitig Hinweise auf eine beginnende Resistenzentwicklung, erlauben aber keine unmittelbare Aussage über die Wahrscheinlichkeit eines Therapieerfolges bei einer bakteriellen Infektion.

Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2011 ist online abzurufen unter:

www.bund.de/ZoonosenMonitoring

Hintergrundinformation

Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können. Zoonoseerreger können von Nutztieren zum Beispiel während der Schlachtung und Weiterverarbeitung auf das Fleisch übertragen werden. Mit Zoonoseerregern kontaminierte Lebensmittel stellen eine wichtige Infektionsquelle für den Menschen dar. Häufige Erreger lebensmittelbedingter Infektionen sind *Campylobacter* spp. und Salmonellen. Infektionen mit *Listeria monocytogenes* oder verotoxinbildende *E. coli* (VTEC) treten seltener auf. Aufgrund der Schwere der Erkrankungen, die sie auslösen können, spielen sie aber eine wichtige Rolle. Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) sind weltweit verbreitete Erreger von zum Teil schwerwiegenden Krankenhausinfektionen. Bei Nutztieren hat sich ein spezifischer Typ von MRSA ausgebreitet. Eine Besiedlung des Menschen mit diesen „Nutztier-assoziierten“ MRSA-Stämmen scheint jedoch nur in seltenen Fällen zu schweren Krankheitserscheinungen zu führen.

Basierend auf der Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern sind alle EU-Mitgliedstaaten verpflichtet, repräsentative und vergleichbare Daten über das Auftreten von Zoonosen und Zoonoseerregern sowie diesbezüglicher Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren zu erfassen, auszuwerten und zu veröffentlichen, um so Aufschluss über Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen und Zoonoseerregern zu erhalten. Dabei werden vor allem diejenigen Zoonoseerreger überwacht, die eine besondere Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Das Zoonosen-Monitoring wird von den Ländern seit dem Jahr 2009 auf Grundlage einer Verwaltungsvorschrift bundesweit einheitlich jährlich im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung durchgeführt. Die von den Ländern erhobenen Untersuchungsergebnisse werden vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gesammelt, ausgewertet, zusammengefasst und im Bericht über die Ergebnisse des jährlichen Zoonosen-Monitorings veröffentlicht. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bewertet die Untersuchungsergebnisse und übermittelt sie gemäß den Bestimmungen des Artikels 9 der Richtlinie 2003/99/EG an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring liefert einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung des Kenntnisstandes zum Vorkommen von Zoonoseerregern entlang der Lebensmittelkette

und unterstützt die Behörden, geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung von Zoonoseerregern zu ergreifen. Die Resistenzuntersuchungen tragen dazu bei, die Bedeutung der Lebensmittelkette als Quelle resistenter Keime für den Menschen besser analysieren zu können.