



## PRESSEMITTEILUNG

### Weniger *Campylobacter*-Bakterien auf Hähnchen

#### Ergebnisse deuten auf eine verbesserte Schlachthygiene hin

Bei Masthähnchen sind im Jahr 2022 etwa 10 % weniger *Campylobacter*-Keime in sogenannten Halshautproben am Schlachthof quantitativ nachgewiesen worden als in den Vorjahren. Damit waren 35,4 % der für das Zoonosen-Monitoring 2022 untersuchten Proben positiv. Erstmals seit zehn Jahren ist auch der Anteil von Halshautproben mit hohen *Campylobacter*-Keimzahlen von über 1.000 KbE/g<sup>1</sup> leicht gesunken – von etwa 22 % auf 18,4 %. „Diese positive Entwicklung dürfte auch auf das im Jahr 2018 eingeführte Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* auf Masthähnchen-Schlachtkörpern zurückzuführen sein“, sagte der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Friedel Cramer.

Die *Campylobacter*iose ist seit 2007 in der EU die häufigste gemeldete Zoonose beim Menschen. Sie geht mit einer akuten Darmentzündung einher, die in der Regel nach wenigen Tagen von selbst wieder abklingt. Bei einem Teil der Erkrankten ist allerdings eine Behandlung mit Antibiotika erforderlich. Als seltene Komplikationen können zudem reaktive Gelenkentzündungen und das *Guillain-Barré-Syndrom*, eine schwere neurologische Erkrankung, auftreten. Kontaminiertes Geflügelfleisch gilt als eine der Hauptursachen für Infektionen mit *Campylobacter* spp., insbesondere über sogenannte Kreuzkontaminationen während der Speisezubereitung.

Um die Belastung von Geflügelfleisch mit *Campylobacter* einzudämmen, wurde vor fünf Jahren ein EU-weites Prozesshygienekriterium eingeführt. Schlachtkörper müssen seitdem auf diese Keime untersucht werden. Bei Überschreitung einer gewissen Prozentzahl an Schlachtkörpern mit Keimzahlen von über 1000 KbE/g sind die Unternehmen verpflichtet, Verbesserungen der Schlachthygiene durchzuführen.

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings wird seit dem Jahr 2009 regelmäßig die Belastung von Schlachtkörpern und Geflügelfleisch mit *Campylobacter* spp. überprüft. „Die fortlaufenden Untersuchungen im Zoonosen-Monitoring werden zeigen, ob sich die im Jahr 2022 beobachtete positive Entwicklung hinsichtlich der Kontamination der Hähnchen-Schlachtkörper mit *Campylobacter* spp. weiter fortsetzt“, so Cramer.

---

<sup>1</sup> KbE/g: Koloniebildende Einheiten pro Gramm

Verbraucherinnen und Verbraucher können sich vor *Campylobacter*-Infektionen schützen, indem sie das Fleisch gründlich durcherhitzen und eine strenge Küchenhygiene einhalten. Dies verhindert die Übertragung der Erreger vom rohen Fleisch auf verzehrfertige Lebensmittel wie Salat bei der Speisenzubereitung.

### **Hintergrundinformation**

Im Zoonosen-Monitoring werden Daten über das Auftreten von Krankheitserregern in Tieren, Schlachtkörpern und Lebensmitteln erfasst, die auch beim Menschen Krankheiten auslösen können. Für das Zoonosen-Monitoring 2022 haben die Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 6.604 Proben auf allen Ebenen der Lebensmittelkette genommen und untersucht. Dabei wurden 4.660 Bakterien-Isolate gewonnen und in den Nationalen Referenzlaboratorien charakterisiert und auf ihre Resistenz gegen ausgewählte Antibiotika untersucht.

Der vollständige Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2022 ist online abrufbar unter:

[www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring](http://www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring)

### **Weiterführende Informationen**

- BVL-Verbrauchertipps zum Schutz gegen lebensmittelbedingte Infektionen:  
[www.bvl.bund.de/lebensmittelhygiene](http://www.bvl.bund.de/lebensmittelhygiene)