



PRESSEINFORMATION

Masthähnchen sind häufig mit dem Zoonoseerreger Campylobacter belastet

BVL stellt Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung 2016 vor

Campylobacter haben mittlerweile Salmonellen als häufigsten bakteriellen Erreger für Durchfallerkrankungen in Deutschland abgelöst. Kontaminiertes Geflügelfleisch gilt als eine der Hauptquellen für eine Infektion mit Campylobacter. Bei den im vergangenen Jahr von den Überwachungsbehörden untersuchten Masthähnchen-Schlachtkörpern konnte der Krankheitserreger in mehr als drei Viertel aller genommenen Halshautproben nachgewiesen werden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) im Rahmen seiner Pressekonferenz am 28.11.2017 in Berlin mitteilte.

130 Halshautproben bei Masthähnchen wurden 2016 im Rahmen des Zoonosen-Monitorings auf das Vorkommen von Campylobacter untersucht. In 100 Fällen (76,9 %) wurde der Erreger nachgewiesen. Bei 274 Proben wurden Keimgehaltsbestimmungen durchgeführt. Bei etwa einem Viertel der Proben lagen die Campylobacter-Keimzahlen über dem ab nächstem Jahr EU-weit geltenden Prozesshygienekriterium von 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g).

Das Prozesshygienekriterium für Campylobacter wird eingeführt, um die hohe Kontaminationsrate in der Geflügelfleischkette zu senken. Künftig müssen Betriebe, deren Schlachtkörper eine Campylobacter-Keimzahl oberhalb von 1.000 KbE/g aufweisen, geeignete Maßnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene einleiten. BVL-Präsident Dr. Helmut Tschiersky äußerte sich dazu: „Geflügelfleisch ist zu häufig mit Campylobacter belastet. Ich bin jedoch zuversichtlich, dass die Einführung des europaweiten Prozesshygienekriteriums zu einer verbesserten Geflügelschlachthygiene führen wird. Bei Salmonellen in der Geflügelfleischkette konnten mit den EU-weiten Bekämpfungsmaßnahmen in den Haltungsbetrieben bereits deutliche Erfolge erzielt werden.“

Waren im Jahr 2011 noch 17,8 % der getesteten Halshautproben von Masthähnchen Salmonella-positiv, betrug deren Anteil fünf Jahre später nur noch 6,7 %. Auch bei frischem Hähnchenfleisch ist die Kontaminationsrate mit Salmonellen von 7,6 % im Zoonosen-Monitoring 2009 auf 4,7 % im Jahr 2016 gesunken. Dieser Rückgang wirkte sich auch positiv auf die Salmonellose-Erkrankungen beim Menschen aus, die im selben Zeitraum ebenfalls rückläufig waren.

Campylobacter und Salmonellen lösen beim Menschen Durchfallerkrankungen aus. Bei geschwächten Personen können sie zu schweren Komplikationen führen. Beide Erreger sind nicht hitzeresistent. Verbraucher sollten Hähnchenfleisch deshalb nur gut durchgegart verzehren.

Hohe Keimbelastung bei Rohmilch aus Zapfautomaten

Rohmilch direkt vom Bauern erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Über so genannte Milch-ab-Hof-Zapfautomaten können sich Verbraucher ihre Milch direkt beim Erzeugungsbetrieb abfüllen. Rohmilch weist jedoch eine hohe Keimbelastung auf. Von den 304 im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 2016 untersuchten Rohmilch-Proben hatten 58 Proben (19 %) eine Gesamtkeimzahl von über 10^5 KbE/ml. Zusätzlich wurden in den Rohmilch-Proben diverse Krankheitserreger nachgewiesen – wie Listerien (in 4 % der Proben), Campylobacter (in 3 %) und E. Coli (in 2 %).

Das potentielle gesundheitliche Risiko von Rohmilch kann minimiert werden, indem die Milch vor dem Verzehr abgekocht wird. Die Betriebe sind daher gesetzlich dazu verpflichtet, den Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ gut lesbar an der Abgabestelle anzubringen.

Dr. Stephan Koch, Abteilungsleiter im Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz und derzeit Vorsitzender der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, betonte deshalb: „Rohmilch ist ein empfindliches Lebensmittel, das aufgrund seiner Gewinnung unmittelbar vom Tier im Stall mit bestimmten Krankheitserregern kontaminiert sein kann, die vom Tier auf den Menschen übertragbar sind. Der Konsum von Rohmilch kann somit ernste gesundheitliche Folgen haben. Verbraucher sollten daher unbedingt den Hinweis an den Abgabestellen beachten und die Milch zunächst abkochen.“

Vorsicht beim Verzehr von Leber und leberhaltigen Produkten

Bei Untersuchungen von Rinder-, Schweine- und Lamm-, beziehungsweise Schafleber im Rahmen des Monitoring-Berichts 2016 wurde für alle Tierarten ein Mittelwert von 23,0 mg

Vitamin A/100g Leber ermittelt. Schweineleber wies mit 29,9 mg Vitamin A/100g Leber im Mittel den höchsten Gehalt auf.

Beruhend auf den bekannten Verzehrsmengen (durchschnittlich 3 Gramm pro Tag) bedeutet dies: Allein durch den Verzehr von Leber nimmt ein Mensch im Mittel täglich zwischen 0,5 und 0,8 mg Vitamin A auf. Damit würde der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Tagesbedarf alters- und geschlechtsabhängig zu 60 bis 80 % ausgeschöpft. Leber wird zwar nur selten gegessen, dennoch können bei unüblichen längerfristigen und hohen Verzehrsmengen gesundheitsschädliche Folgen auftreten wie etwa Leberschäden und bei Schwangeren Fehlbildungen des Embryos.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät daher vorsorglich, während der Schwangerschaft auf den Verzehr von Leber aller Tierarten zu verzichten. Während der Schwangerschaft und auch bei der Ernährung von Kleinkindern sollten zudem leberhaltige Produkte, wie Leberwurst, nur zurückhaltend konsumiert werden.

Bestimmte Umweltkontaminanten wie Dioxine oder dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) können sich in der Leber anreichern. Lamm- bzw. Schafleber waren bereits bei vergangenen Monitoring-Untersuchungen durch erhöhte Belastungen aufgefallen. Eine längerfristige erhöhte Aufnahme dieser beiden Stoffe kann beim Menschen das Nerven-, Immun- und Hormonsystem schädigen und die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigen.

Bei den aktuellen Untersuchungen wurden erneut erhöhte Gehalte gemessen. Die geltenden Höchstgehalte wurden bei 5 % (Summenparameter für Dioxine) bzw. 6 % (Summenparameter für Dioxine und dl-PCB) der Proben überschritten. Das BfR hatte bereits 2014 daher generell vom Verzehr von Schafsleber abgeraten.

Keine Verbesserung bei Nickel in Metallspielzeug

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Bundesländern kontrollieren ebenfalls Verbraucherprodukte auf unerwünschte Stoffe. Bereits 2012 wurde Metallspielzeug im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) auf das Kontaktallergen Nickel untersucht. Von den 168 untersuchten Spielzeug-Proben lagen 41 (24 %) oberhalb des gesetzlichen Grenzwerts von 0,5 µg/cm²/Woche. Besonders auffällig waren Metall- und Modellbaukästen mit einer Überschreitungsrate von 87 %.

2016 standen Metallspielzeuge erneut im Fokus der Überwachungsbehörden. Von den 353 untersuchten Proben überschritten 75 (21 %) den geltenden Grenzwert. Bei einem

Metallbaukasten lag der gemessene Nickelanteil sogar mehr als das 200-fache über dem Grenzwert.

Da davon auszugehen ist, dass beim Spielen mit Metall- und Modellbaukästen ein längerer Hautkontakt besteht, sind diese Befunde besonders kritisch zu sehen. Dr. Gerd Fricke, Abteilungsleiter im BVL, forderte deshalb: „Die Hersteller von Metallspielzeug müssen endlich wirksame Maßnahmen zur Reduzierung des Nickelgehalts in ihren Produkten ergreifen.“

Nickel ist das Kontaktallergen mit der höchsten Sensibilisierungsrate. Etwa 10 % aller Kinder reagieren auf Nickel sensibel. Häufiger Hautkontakt mit nickelhaltigem Spielzeug kann zu einer Nickel-Sensibilisierung von Kindern beitragen.

Weiterführende Informationen

- Hintergrundinformation „Daten zur Lebensmittelüberwachung 2016“
(www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2016)
- Hintergrundinformation „Weniger Antibiotikaresistenzen in ökologischen Geflügelhaltungen“
(www.bvl.bund.de/zoosenmonitoring2016)
- Präsentation „Lebensmittelsicherheit 2016 in Deutschland“
(www.bvl.bund.de/lebensmittelueberwachung2016_praesentation)