

Press release

Universität Leipzig

Susann Huster

01/13/2012

<http://idw-online.de/en/news458966>

Press events, Scientific conferences
Zoology / agricultural and forest sciences
transregional, national

UNIVERSITÄT LEIPZIG

Studie zu Keimen in Rohmilch auf Tierärztekongress vorgestellt

Nach dem den aktuellen Veröffentlichungen über Antibiotika-resistente Bakterien in Geflügelfleisch ist die Diskussion um gesundheitsgefährdende Lebensmittel neu entbrannt. Im Gespräch ist dabei stets auch der MRSA-Keim (Methicillin-resistente Staphylokokken), in der Öffentlichkeit besser bekannt als sogenannter Krankenhauserreger. Dieser kann nicht nur in Geflügelfleisch, sondern unter anderem auch in Rohmilch vorkommen.

Auf dem 6. Leipziger Tierärztekongress vom 19. bis 21. Januar auf der Neuen Messe wird dieses Thema auch in der Fachwelt diskutiert. "Wie belastet ist unsere Rohmilch?" ist am 20. Januar ein Vortrag von Katharina Schlotter vom Tiergesundheitsdienst der Thüringer Tierseuchenkasse überschrieben.

Sie stellt unter anderem eine Studie vor, in deren Rahmen etwa 80.000 Melkproben aus 34 Thüringer Agrarbetrieben untersucht wurden. Davon waren nur vier mit dem MRSA-Erreger infiziert, wie Prof. Dr. Peggy Braun sagte. Die Direktorin des Instituts für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig ist Expertin für alle Fragen rund um das Thema Rohmilch. "Die Studie zeigt, dass die Belastung von Rohmilch im Vergleich zu Geflügel deutlich geringer ist", sagt Prof. Braun. In der Regel werde die Milch pasteurisiert, bevor sie in den Handel kommt. Dadurch würden Erreger wie der MRSA-Keim abgetötet. Einen sehr geringen Anteil am Milchkonsum in Deutschland habe die Vorzugsmilch, die meist in Bio- oder Reformläden angeboten wird. Diese nicht thermisch behandelte Rohmilch muss der Expertin zufolge gekühlt und innerhalb von 96 Stunden verbraucht werden, um den Konsumenten zu schützen. Laut EU-Recht müssen Rohmilch und daraus hergestellte Produkte eindeutig als solche gekennzeichnet werden.

Vorzugsmilch wird nach den Worten Brauns einmal monatlich unter anderem auf Darmbakterien wie Salmonellen aber auch Staphylokokken, kontrolliert. Ein "gewisses Restrisiko" bleibe aber für den Verbraucher, an einem der möglicherweise enthaltenen Keime zu erkranken. "Besonders gefährdet sind Schwangere, Kleinkinder sowie kranke und alte Menschen", sagt die Fachfrau. Daher dürfe Vorzugsmilch auch nicht an Krankenhäuser, Seniorenheime oder Kindertagesstätten geliefert werden. "Vorzugsmilch ist ein naturbelassenes Lebensmittel mit allen Vitaminen", erklärt Prof. Braun die Vorzüge dieser Milchsorte.

Das Thema Antibiotika-resistente Bakterien und Lebensmittelsicherheit ist auch ein Schwerpunkt auf der Pressekonferenz zum 6. Leipziger Tierärztekongress am 18. Januar um 11.00 Uhr im Hörsaal Schmiede auf dem Gelände der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig.

Der Leipziger Tierärztekongress (19. bis 21. Januar 2012) und die Messe vetexpo (20. bis 21. Januar 2012) werden von der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig, den fünf Tierärztekammern der Bundesländer Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen sowie der Leipziger Messe GmbH veranstaltet. Zur vetexpo werden mehr als 180 Unternehmen erwartet. Das Ausstellerspektrum umfasst unter anderem Arzneimittel, Diagnostika, Diätik, Medizintechnik, Praxismanagement und Kommunikationstechnik. Parallel zum Kongress findet vom 19. bis 22. Januar 2012 die PARTNER PFERD statt.

Weitere Informationen:

Prof. Dr. Peggy Braun

Institut für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät

Telefon: +49 341 97 38 221

E-Mail: pbraun@vetmed.uni-leipzig.de

www.vmf.uni-leipzig.de/ik/wlebensmittelhygiene/