



PRESSEINFORMATION

Erstmals repräsentative Zahlen zum Vorkommen von Zoonoseerregern

BVL veröffentlicht Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2009

Zoonosen sind Krankheiten bzw. Infektionen, die von Tieren auf Menschen übertragen werden können – sei es durch direkten Kontakt oder indirekt, beispielsweise über Lebensmittel. Die Übertragung über Lebensmittel spielt bei einigen bedeutenden Zoonosen, wie der Salmonellose, eine wichtige Rolle. Um effiziente Maßnahmen gegen lebensmittelbedingte Zoonosen ergreifen zu können, müssen ausreichend Informationen zum Vorkommen der Erreger zur Verfügung stehen. Hierzu leistet das im Jahr 2009 erstmalig von den Ländern durchgeführte Zoonosen-Monitoring einen wichtigen Beitrag. Den Bericht dazu hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nun veröffentlicht.

Die Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern in Lebensmitteln und Tieren beruhen auf 5.474 Proben, die von den Ländern im Rahmen der Lebensmittel- und Veterinärüberwachung im Jahr 2009 in Erzeugerbetrieben, in Schlachthöfen und im Einzelhandel genommen und untersucht wurden. Zu der Gruppe der Zoonoseerreger gehören u.a. Salmonellen, Campylobacter und Verotoxinbildende *E. coli* (VTEC), auf welche im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2009 hin untersucht wurde. Weiterhin wurden im Rahmen des Antibiotikaresistenzmonitorings 2.826 Isolate der genannten Zoonoseerreger, Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) und kommensale *E. coli* (Bestandteil der normalen Darmflora) auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen untersucht.

Die bundesweit durchgeführten repräsentativen Untersuchungen von frischem Fleisch und Fleischzubereitungen im Einzelhandel zeigten beispielsweise, dass bei frischem Hähnchenfleisch (7,6 Prozent) und Hähnchenfleischzubereitungen (7,4 Prozent) häufiger Salmonellen nachgewiesen wurden als bei frischem Putenfleisch (5,8 Prozent), Putenfleischzubereitungen (5,3 Prozent) und Hackfleisch vom Schwein (5,0 Prozent). In

frischem Schweinefleisch (1,4 Prozent) und Schweinefleischzubereitungen (1,3 Prozent) traten Salmonellen dagegen seltener auf. Frisches Kalbfleisch wies mit 0,5 Prozent positiver Proben eine niedrige Kontaminationsrate auf. In keiner der untersuchten Kalbfleischzubereitungen wurden Salmonellen gefunden.

Die Untersuchungen von frischem Fleisch auf *Campylobacter* spp. auf Ebene des Einzelhandels zeigten, dass frisches Hähnchenfleisch (47,0 Prozent) und Hähnchenfleischzubereitungen (23,2 Prozent) am häufigsten kontaminiert waren. Auch bei frischem Putenfleisch (19,5 Prozent) konnte relativ häufig *Campylobacter* spp. festgestellt werden. In Zubereitungen aus Putenfleisch (4,8 Prozent) wurden die Erreger seltener gefunden. Frisches Kalbfleisch (0,3 Prozent) wies nur zu einem geringen Prozentsatz eine Kontamination mit *Campylobacter* spp. auf, während die Erreger in Kalbfleischzubereitungen nicht gefunden wurden. Frisches Schweinefleisch (0,3 Prozent), Schweinefleischzubereitungen (0,5 Prozent) und Hackfleisch vom Schwein (0,4 Prozent) waren ebenfalls nur selten mit *Campylobacter* spp. belastet.

Da das Zoonosen-Monitoring im Jahr 2009 erstmalig nach den Regularien einer Verwaltungsvorschrift durchgeführt wurde, gibt es keine direkten Vergleichszahlen aus den Vorjahren. Das Monitoring gibt aber Hinweise darauf, auf welchen Stufen der Lebensmittelkette eine Kontamination mit den verschiedenen Zoonoseerregern besteht.

Insbesondere empfindliche Verbrauchergruppen, wie Kleinkinder, Schwangere und alte Menschen sollten bei der Zubereitung von Lebensmitteln stets eine angemessene Lebensmittel- und Küchenhygiene einhalten.

Hintergrundinformation

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. Die Ergebnisse aus dem Zoonosen-Monitoring bilden eine wichtige Basis für die Bewertung der derzeitigen Situation im Vergleich zum bisherigen Wissensstand sowie für die Bewertung von Entwicklungstendenzen. Sie verbessern die Grundlage für Risikobewertungen und erlauben es, zielgerichtete weitere Untersuchungen durchzuführen, deren übergreifendes Ziel es ist, Maßnahmen zur Bekämpfung von Zoonoseerregern auf der am besten geeigneten Stufe der Lebensmittelkette ableiten zu können.

Das Zoonosen-Monitoring wird von den Ländern seit 2009 erstmals 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 integriert sie zusammen mit allen anderen auswertbaren Zoonose-relevanten Daten in den Bericht über die Entwicklungstendenzen und Quellen von Zoonosen, Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenzen, welcher nach den Bestimmungen des Artikels 9 der Richtlinie 2003/99/EG an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zu übermitteln ist. Die EFSA prüft die Daten aller Mitgliedstaaten und veröffentlicht sie in ihrem jährlichen Bericht zu Zoonosen und lebensmittelbedingten Ausbrüchen in der EU, der die Grundlage für das Risikomanagement bezüglich Zoonoseerregern in Europa bildet.

Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring 2009 ist online abzurufen unter:

www.bvl.bund.de/ZoonosenMonitoring