## Krankheitserreger in Lebensmitteln: Verbesserungen zum Schutz vor Campylobacter, EHEC und Listerien notwendig

Krankheitserreger in Lebensmitteln: Verbesserungen zum Schutz vor Campylobacter, EHEC und Listerien notwendig<br /><br />BfR veröffentlicht Bericht "Erreger von Zoonosen in Deutschland"<br />Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erstellt jährlich einen Bericht über die epidemiologische Situation der Zoonosen in Deutschland. Ziel ist es, zur Prävention von Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden, beizutragen. Die Auswertung der Daten aus dem Jahr 2013 zeigt, dass die Bekämpfung von Salmonellen beim Geflügel weiterhin erfolgreich ist und die Fallzahlen beim Menschen sinken. Die Nachweisrate von Campylobacter in Lebensmitteln und entsprechend die Zahl der gemeldeten Infektionen sind allerdings nicht gesunken. Ein Vergleich der Nachweisraten bei Tieren und in Lebensmitteln zeigt, dass es insbesondere beim Geflügel nicht gelingt, die Kontamination der Schlachtkörper mit Zoonoseerregern, die aus der Tierhaltung stammen, zu verhindern. Trotz aller Bemühungen in der Zoonosenbekämpfung können Krankheitserreger in Lebensmitteln enthalten sein: "Die Ergebnisse unseres Berichts unterstreichen, dass die Zoonosenbekämpfung in der Tierhaltung fortgesetzt und bei der Geflügelschlachtung intensiviert werden muss", sagt BfR-Präsident Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel. "Bei der Zubereitung von Lebensmitteln muss auch weiterhin unbedingt auf Küchen- und Lebensmittelhygiene geachtet werden, um Verbraucher vor Lebensmittelvergiftungen zu schützen."<br />Die Daten für den jährlichen BfR-Bericht "Erreger von Zoonosen in Deutschland" werden von den Überwachungsbehörden der Länder erhoben. Das BfR wertet diese Daten aus und fasst sie mit weiteren Daten zusammen, die aus anderen Einrichtungen des Bundes und den Nationalen Referenzlaboren zur Verfügung gestellt werden. So stellt beispielsweise das Robert Koch-Institut Informationen über die gemeldeten Krankheitsfälle, die auf Zoonosenerreger zurückgehen, zur Verfügung. Der Bericht gibt einen Überblick, welche Erreger für die Gesundheit der Verbraucher relevant sind und über welche Lebensmittel sie übertragen werden können. So können geeignete Maßnahmen zur Vermeidung und Reduktion von Zoonoseerregern auf allen Stufen des Produktionsprozesses abgeleitet werden.<br />Der aktuelle Bericht bezieht sich auf Daten aus dem Jahr 2013 und zeigt sowohl Erfolge als auch Herausforderungen der Bekämpfung von Zoonosen auf. Als Erfolg kann seit einigen Jahren die Bekämpfung von Salmonellen beim Geflügel verbucht werden. Salmonellosen gehören zwar mit rund 19.000 pro Jahr in Deutschland gemeldeten Fällen zu den häufigsten bakteriellen Darmerkrankungen, aber sowohl die Zahl der Infektionen als auch die Anzahl der belasteten Lebensmittelproben sinken kontinuierlich. Die umfangreiche Salmonellen-Bekämpfung in der Tierhaltung beim Geflügel führt zu weniger positiven Herden, allerdings ist Geflügelfleisch aufgrund der Verschleppung während der Schlachtung weiterhin häufiger mit Salmonellen belastet als das Fleisch anderer Nutztierarten.<br />Die häufigste Erkrankung durch einen Zoonoseerreger ist nach wie vor die Campylobacteriose mit rund 63.600 gemeldeten Fällen in Deutschland im Berichtsjahr 2013. Entsprechend häufig findet sich der Erreger in Lebensmitteln, auch hier ist Geflügelfleisch am häufigsten positiv. Die Ursache für die besondere Belastung von Geflügelfleisch mit Erregern wie Salmonellen oder Campylobacter liegt im Schlachtprozess. Hier ist es bislang noch nicht ausreichend gelungen, eine Übertragung der Erreger vom Tier (Gefieder und Darmtrakt) auf das Fleisch zu verhindern.<br />Andere Erreger, wie z. B. Listeria monocytogenes und verotoxinbildende E. coli (VTEC) werden in Lebensmitteln selten nachgewiesen. Allerdings liegt ihre Bedeutung für den Menschen weniger in der Häufigkeit der Erkrankung als in der Schwere der erzeugten Krankheitsbilder. Listeria monocytogenes wurde auch 2013 mit Keimzahlen über 100 KbE/g bei verzehrsfertigen Lebensmitteln am häufigsten in Fischereierzeugnissen, in seltenen Fällen auch in Milchprodukten wie z.B. Joghurt sowie in pflanzlichen Lebensmitteln nachgewiesen. VTEC sind beim Rind weit verbreitet und wurden auch 2013 wiederholt in Rindfleisch nachgewiesen. Dabei werden beim Rind und im Rindfleisch auch virulente Stämme sowie Serogruppen von VTEC nachgewiesen, die für menschliche Erkrankungen verantwortlich sind.<br />Insgesamt hat sich die Zoonosenberichterstattung in Deutschland als geeignetes Instrument erwiesen, um Informationen über Krankheitserreger im Produktionsprozess von Lebensmitteln darzustellen und Maßnahmen zum Schutz vor lebensmittelbedingten Krankheiten abzuleiten.<br />Die Ergebnisse des Berichts "Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2013" zeigen aber auch, dass Lebensmittel trotz aller Bemühungen Krankheitserreger enthalten können. Das verdeutlicht sowohl für die Verpflegung in der Gastronomie und Gemeinschaftseinrichtungen als auch für Privathaushalte, wie wichtig Lebensmittel- und Küchenhygiene sind, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu vermeiden.<br />Das BfR-Wissenschaftsheft "Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2013" kann für 15 Euro bestellt oder von der BfR-Internetseite kostenlos als pdf-Datei heruntergeladen werden.<br />Über das BfR<br />Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.<br /><br />Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)<br />Thielallee 88-92<br />14195 Berlin<br />Deutschland<br />Telefon: +49-(0)30-8412-4300<br />Telefax: +49-(0)30-8412-4970<br />Mail: pressestelle@bfr.bund.de<br />URL: http://www.bfr.bund.de/ <br /><img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=591292" width="1" height="1">

### Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

### Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet.Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr.Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse

werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.