



PRESSEMITTEILUNG

ESBL und MRSA: Vorkommen sagt nichts über Gefährlichkeit aus! Laut Wissenschaftlern Übertragung auch durch Haustiere möglich

Berlin, 9. Januar 2012. „Das bloße Vorkommen antibiotikaresistenter Keime auf Geflügelfleisch sagt rein gar nichts über die gesundheitliche Gefährdung für den Verbraucher aus.“ Mit dieser Klarstellung reagiert Dr. Thomas Janning als Geschäftsführer des Zentralverbandes der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG) auf eine wenig repräsentative Stichprobe des BUND, die auf zehn von 20 Hähnchenfleischproben sogenannte „multiresistente Keime“ gefunden hatte. Bakterien kämen in der Umgebung des Menschen überall vor, Keime seien ganz natürliche Bestandteile der Umwelt, betont Janning: „Die Hähnchenfleisch-Erzeugung ist eine biologische Erzeugung, insofern werden auf Geflügelfleisch immer Keime zu finden sein.“ Als entsprechend unseriös kritisiert Janning die Forderung des BUND an den Lebensmittelhandel, mit Keimen belastetes Fleisch aus den Regalen zu verbannen: „Das würde bedeuten, auf sämtliche natürlich erzeugten Lebensmittel zu verzichten – oder alle zuvor einem chemischen Behandlungsprozess zu unterziehen.“ Und das könne kaum im Interesse des aufgeklärten Verbrauchers sein.

„Keime sind nicht gleich Keime“, wehrt Janning sich gegen den vom BUND evozierten Generalverdacht „gefährlicher Keime“ auf Hähnchenfleisch. Als Quelle seriöser Untersuchungen zieht die deutsche Geflügelwirtschaft die Wissenschaftler des Bundesinstituts für Risikobewertung vor: Laut BfR nämlich sind die meisten ESBL-produzierenden Bakterien harmlose Keime, die keine Erkrankungen verursachen, zudem schätzt das BfR die Bedeutung kontaminierten Fleisches als Quelle humaner Besiedlung mit MRSA wörtlich als „sehr gering“ ein. Nicht zuletzt hänge das Risiko einer Infektion von der Erregermenge im Lebensmittel ab.

Hauptproblem ist im Krankenhausbereich angesiedelt

Im Übrigen sei das Hauptproblem der MRSA-Infektionen nicht in der Nutztierhaltung, sondern vielmehr im Humanbereich angesiedelt, verweist Janning auf den Zoonosenbericht des BfR: Infektionen des Menschen mit nutztierassoziierten MRSA spielen der wissenschaftlichen Studie zufolge lediglich eine „sehr untergeordnete Rolle“, mit weitem Abstand dominieren die krankenhaussassoziierten Stämme.



Von einer „Gefahr aus dem Hühnerstall“ zu sprechen, brandmarkt die deutsche Geflügelwirtschaft als unsachlich. Risiken drohen auch von anderer Seite: Dem BfR zufolge können auch Haustiere Keime mit ESBL tragen und auf den Menschen übertragen, ein entsprechendes BfR-Papier vermutet sogar, dass alle Haustierarten ESBL-tragende Keime beherbergen können. In einer Stellungnahme zu ESBL-tragenden Keimen empfiehlt das BfR entsprechend, nach dem Kontakt mit Haustieren die Hände mit Seife zu waschen. „Multiresistente Keime sind ein Problem vor allem im Bereich der Humanmedizin und dürfen als Thema nicht allein mit der Geflügelhaltung verknüpft werden“, fordert Janning eine differenzierte Betrachtung ein.

Gleichwohl ist sich die deutsche Geflügelwirtschaft ihrer Verantwortung für Tier und Verbraucher bewusst und geht mit dem Einsatz von Antibiotika sehr sorgfältig um – beim Vorliegen einer Erkrankung gebietet jedoch der Tierschutz eine entsprechende gezielte Behandlung. Erklärtes Ziel ist eine Minimierung des Medikamenteneinsatzes durch kontinuierlich fortentwickelte Haltungsbedingungen: So hat sich die Branche in einer freiwilligen Zielvereinbarung auf eine Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes um 30 Prozent in fünf Jahren verständigt. Zudem wird im Rahmen des QS-Systems auf Initiative der deutschen Geflügelwirtschaft erstmals ein bundesweites Antibiotikamonitoring geschaffen.

Unabhängig von der Diskussion um antibiotikaresistente Keime sollten Verbraucher stets die gängigen Regeln der Küchengygiene beachten: So sollte Geflügelfleisch vor dem Verzehr immer vollständig durchgegart werden. Der Kontakt von rohem Fleisch zu verzehrfertigen Speisen, die später nicht mehr durchgegart werden, sollte vermieden werden. Bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sollten die einschlägigen Hygieneregeln strikt eingehalten werden, um die Keimbelastung so gering wie möglich zu halten. So lässt sich das Risiko einer bakteriellen Infektion minimieren. Entsprechende Hygienehinweise finden sich auf allen Geflügelprodukten.

Pressekontakt:
ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.
Christiane Riewerts
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin
Tel. 030 288831-40
Fax 030 288831-50
E-Mail: c.riewerts@zdg-online.de
Internet: www.zdg-online.de