



ZDG

Zentralverband der Deutschen  
Geflügelwirtschaft e.V.

---

## Stellungnahme

### Themenkomplex „Keime auf Naturprodukten“

**Grundsätzlich gilt:** Keime sind natürlicher Bestandteil der Umwelt und können sich auf jedem Naturprodukt befinden – ohne dass damit per se eine Gefährdung für den Verbraucher einhergeht. Das gilt für Geflügelfleisch ebenso wie beispielsweise für Obst oder Gemüse. Zudem werden heutzutage dank modernster Messinstrumente oft bereits kleinste Mengen an Keimen nachgewiesen, was früher technisch in dieser Form gar nicht möglich war. Zur Bewertung des potenziellen Risikos einer Erkrankung oder Infektion für den Menschen gilt es die Art und insbesondere die Menge der Keime auf dem Lebensmittel zu betrachten.

**Fakt ist:** Durch moderne Hygienestandards entlang der gesamten Prozesskette bei der Erzeugung von Geflügelfleisch ist die Keimbelastung auf den Produkten heute so gering wie nie. Im Sinne einer durchgehenden „Prozesshygiene“ (also einer kontinuierlichen Hygienesicherung während des gesamten Erzeugungsprozesses) werden in Deutschland zu jedem Zeitpunkt der Geflügelfleischerzeugung Vorkehrungen getroffen, um Keime zu vermeiden oder auf niedrigem Niveau zu halten – beginnend in den Elterntierhaltungen und Brütereien über die Aufzucht in den landwirtschaftlichen Betrieben bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung. Die Salmonellenbelastung bei Puten- und Hähnchenfleisch beispielsweise konnte in Deutschland so auf rund 3 Prozent reduziert werden.

Gleichwohl sollte jeder Verbraucher stets auch die gängigen Regeln der Küchenhygiene beachten.

### Themenkomplex „multiresistente Keime“

**Fakt ist:** Das Vorkommen von Antibiotikaresistenzen, in Form von ESBL-bildenden und MRSA-Keimen, kann wissenschaftlichen Studien zufolge nur zu einem geringen Teil auf die Nutztierhaltung zurückgeführt werden. Diese Tatsache belegte erst im September 2014 das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Die Forscher fanden heraus, dass sich die Anteile der häufigsten ESBL-bildenden Gene bei E.Coli-Isolaten von Tieren und Menschen deutlich unterscheiden. Das BfR hält hierzu fest: „Derzeit kann die überwiegende Mehrzahl der Besiedelungen des Menschen mit ESBL-bildenden E.Coli nicht über die Tierhaltung und Lebensmittel liefernde Tiere erklärt werden.“ Diese Einschätzung bestätigen zusätzlich aktuelle Studien aus den Niederlanden, Großbritannien und Deutschland: So fanden Wissenschaftler beim Vergleich von ESBL-Isolaten von Tier und Mensch heraus, dass nur 1,2 Prozent tierischer ESBL-bildender Keime den menschlichen Keimen ähneln. Auch Humanmediziner des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf kommen in ihren Untersuchungen zu vergleichbaren Ergebnissen. Die Forscher haben



herausgefunden, dass sich ESBL-bildende Keime (E. coli) von Geflügelfleisch aus der Region Hamburg deutlich von solchen ESBL-bildenden Keimen unterscheiden, die aus Stuhlproben von Patienten des Klinikums isoliert werden konnten. Die Keime zeigten deutliche Unterschiede sowohl beim genetischen Fingerabdruck als auch bei den Resistenzmustern. **Die Wissenschaft kommt zu der Schlussfolgerung, dass Geflügelfleisch keinen wesentlichen Beitrag zur Übertragung von ESBL-bildenden Keimen auf den Menschen leistet, und empfiehlt vielmehr, die Übertragung von ESBL-bildenden Keimen von Mensch zu Mensch zu reduzieren.**

Daneben zeigt eine aktuelle Studie des Robert-Koch-Instituts, dass die Häufigkeit von MRSA-Keimen in keinem Zusammenhang mit der Tierdichte steht. So hatte laut der in Niedersachsen durchgeführten Studie die Landeshauptstadt Hannover die meisten MRSA-Fälle in den Jahren 2010 bis 2013, und nicht – wie zu vermuten wäre – die Regionen mit den meisten Nutztieren.

**Grundsätzlich gilt:** Antibiotikaresistente Keime können sich nicht nur auf Fleisch befinden, sie kommen insbesondere auch in Kläranlagen, Krankenhausabwässern und Gewässern vor. Auch auf Gemüse und Kräutern konnten ESBL-bildende Keime dokumentiert werden. Die Verbreitungswege dieser Keime sind unterschiedlich. Als weitere Quelle der Entstehung und Übertragung von ESBL-bildenden und MRSA-Keimen auf den Menschen müssen auch die Humanmedizin sowie die Haustierhaltung in Betracht gezogen werden.

## Themenkomplex „Vermeidung von Antibiotikaresistenzen“

**Fakt ist:** Die deutsche Geflügelwirtschaft steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit Antibiotika in der Geflügelhaltung, damit Tierwohl und Produktsicherheit gewährleistet werden können:

- Antibiotika werden nur nach Diagnose und Verschreibung durch einen Veterinär verabreicht – nie vorbeugend und nur nach Erstellung eines Antibiotogramms.
- Die deutsche Geflügelwirtschaft setzt in enger Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Veterinären aktiv Maßnahmen zur Antibiotikareduktion um.
- Im Jahr 2012 etablierte die Geflügelwirtschaft als erste Branche der deutschen Fleischwirtschaft ein Antibiotika-Monitoring im Rahmen des QS Systems.
- Wartezeiten zwischen Behandlung und Schlachtung verhindern Medikamentenrückstände im Geflügelfleisch. Dies belegt auch der jährliche Rückstandskontrollplan des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).
- Die Branche investiert in Forschungsvorhaben zur Minimierung von Antibiotikaresistenzen entlang der gesamten Erzeugungskette.