

Zoonosen-Monitoring als Element des gesundheitlichen Verbraucherschutzes

Zoonoseerreger sind Krankheitserreger, die zwischen Mensch und Tier bzw. zwischen Tier und Mensch übertragen werden können. Im Zoonosen-Monitoring werden seit dem Jahr 2009 im Rahmen der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung bundesweit repräsentative Untersuchungen über das Auftreten wichtiger Zoonoseerreger in Lebensmitteln, Futtermitteln und lebenden Tieren durchgeführt. Gleichzeitig werden die dabei isolierten Bakterien auf ihre Empfindlichkeit gegenüber Antibiotika überprüft, um Informationen zur Resistenzentwicklung von (auch human-) pathogenen Keimen zu erhalten. Die Überwachung erfolgt auf den Stufen der Lebensmittelkette einschließlich der landwirtschaftlichen Produktion. Die Proben wurden dabei auf der Grundlage eines Stichprobenplanes genommen, der Tierbestands- und Schlachthofstrukturen der Bundesländer berücksichtigt.

Im Jahr 2017 stand im Bereich der Lebensmittel tierischer Herkunft die Schweinefleischkette im Mittelpunkt der Betrachtung, außerdem fanden Untersuchungen bei Masthähnchenschlachtkörpern und Rehwild statt. Im Fachbereich Veterinärmedizin wurden vor diesem Hintergrund Proben aus Schweinemastbetrieben, aus Schlachthöfen (Masthähnchen, Mastschwein) und erlegtes Rehwild untersucht.

Salmonellen waren über viele Jahre der bedeutendste Zoonoseerreger. Seit einigen Jahren ist die Anzahl der salmonellenbedingten Durchfallerkrankungen beim Menschen jedoch stark rückläufig. Während 2001 noch 76.999 Fälle gemeldet wurden, waren im Jahr 2016 bundesweit noch 12.962 Erkrankungen zu verzeichnen (Robert Koch-Institut, Infektionsepidemiologisches Jahrbuch meldepflichtiger Krankheiten 2016). Diese positive Entwicklung wurde sowohl durch Verbesserung des Herdenmanagements in der Geflügelhaltung ermöglicht als auch durch Weiterentwicklung der Technologie in der Schweineschlachtung, die das Risiko der Übertragung von Salmonellen aus dem Darm auf den Schlachtkörper minimiert.

In den eigenen Untersuchungen des Jahres 2017 betrug die Salmonellennachweisrate in Schweineschlachtierkörpern in Sachsen-Anhalt erfreuliche 0 %, bundesweit dagegen 2,9 %. Andererseits lag die Nachweisrate für Salmonellen aus Kotproben von Schweinen aus den Erzeugerbetrieben wie auch von Schlachtieren aus Sachsen-Anhalt 10 bzw. 18 % und damit höher als im Bundesdurchschnitt von 6 bzw. 8 %. Dies zeigt, dass es während der Schlachtung beim Schwein nur zu einer relativ geringen Übertragung von Salmonellen aus dem Darm auf den Schlachtierkörper kommt. Dagegen ist das Ergebnis der Salmonellenbekämpfung in den Schweinebeständen Deutschlands wie auch Sachsen-Anhalts weiterhin als unbefriedigend einzuschätzen.

Bakterien der Gattung **Campylobacter** gewinnen im Gegensatz zu Salmonellen weiter an Bedeutung und stellten 2016 mit 73.999 gemeldeten Durchfallerkrankungen beim Menschen die zahlenmäßig bedeutendste bakteriell bedingte Zoonose dar (2001 knapp 55.000 Fälle). Neben dem Verzehr von unerhitzter Rohmilch ist Geflügelfleisch in nicht unerheblichem Maß an dieser Entwicklung beteiligt. Im Gegensatz zur Schlachtung beim Schwein wird durch die Schlachttechnologie beim Geflügel die Übertragung von Campylobacter auf die Schlachtkörper nicht sicher verhindert. Das spiegelt sich in einer Nachweisrate von etwa 79 % für Campylobacter auf Geflügelschlachtkörpern in Deutschland wider. Die entsprechende Zahl für die in sachsen-anhaltiner Geflügelschlachthöfen entnommen Proben lag mit etwa 22 % deutlich darunter. Dies insgesamt deutet darauf hin, dass, wie beim Schwein, eine verbesserte Technologie, insbesondere bei der Entnahme der Därme im Schlachtprozess, eine Schlüsselrolle bei der Senkung der Campylobacter-Belastung von Geflügelfleisch spielt.