

Zoonose-Monitoring in der Lebensmittelkette 2012

Bei der Auswahl der im Zoonosen-Stichprobenplan 2012 zu betrachtenden Erreger, Produkte (Futtermittel, Tiere, Lebensmittel) sowie Stufen der Lebensmittelkette wurde der bisherige Erkenntnisstand sowie das jeweilige Risiko für die Gesundheit des Menschen berücksichtigt.

Der Schwerpunkt der Programme für 2012 lag auf den Produktionsketten „Putenfleisch“ und „Kalb- und Jungrindfleisch“. Innerhalb dieser Produktionsketten soll das Vorkommen der Erreger auf verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette geschätzt werden. Entsprechend sind die Ziele der Programme:

- durch die Beprobung in der Primärproduktion sowie zu Beginn oder während des Schlachtprozesses, die Prävalenz der Erreger in der Primärproduktion und den Eintrag in den Schlachthof abzuschätzen;
- durch die Beprobung am Ende des Schlachtprozesses, die Verschleppung der Erreger auf das Lebensmittel und den Eintrag in die Lebensmittelverarbeitung abzuschätzen;
- durch die Beprobung im Einzelhandel, den Kontaminationsstatus abzuschätzen, mit dem das Lebensmittel in den Haushalt des Endverbrauchers gelangt. Hierbei bleibt unberücksichtigt, ob das Lebensmittel verzehrfertig ist oder einer Behandlung unterzogen werden soll.
- Durch die Erweiterung der Probenahme-orte für Lebensmittel, die in den Haushalt des Endverbrauchers gelangen, auf Einfuhrstellen und den Großhandel, soweit dort die Lebensmittel bereits in der Endverpackung vorliegen, soll die Probenahme insgesamt und auch die Berücksichtigung von importierter Ware erleichtert werden.

Untersuchung auf Zoonose-Erreger

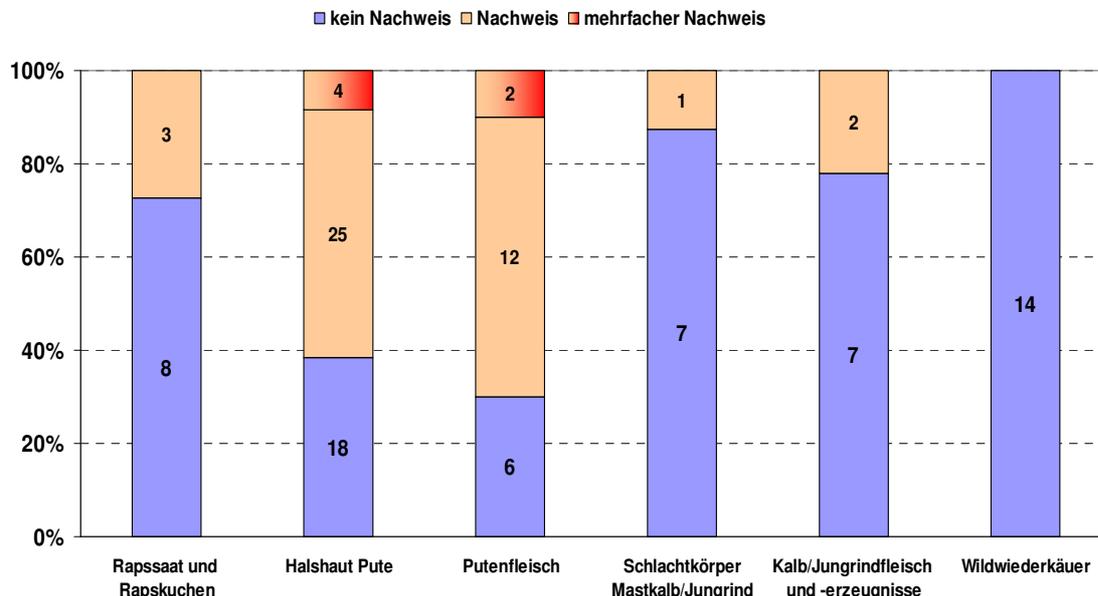


Abb.: Risikobehaftete Lebensmittel mit gehäuften Nachweis von Zoonose-Erregern (2012)

Das Untersuchungsspektrum umfasste Salmonellen, Campylobacter, MRSA, VTEC und kommensale *E. coli*, die beim Menschen Magendarm- und schwere Allgemeininfektionen auslösen können. Kommensale *E. coli* werden regelmäßig untersucht, um Entwicklungstendenzen und neu auftretende Resistenzen frühzeitig erkennen zu können. Diese Daten sind wichtig, um die möglichen Infektionsquellen und Übertragungswege von resistenten Mikroorganismen von der Lebensmittelkette hin zum Menschen abschätzen zu können.

Zoonose-Erreger Rindern und Puten sowie Blatt- und Schnittsalate im Erzeugerbetrieb

Zur Untersuchung in Mastbeständen (Rind, Pute) sollten Kotproben im Erzeugerbetrieb verwendet werden. Hierdurch sollte eine Aussage zum Vorkommen der betrachteten Erreger im Tierbestand gewonnen werden. Diese Grundlagenstudie wurde 2012 im Zoonose-Monitoring erweitert und mit noch zusätzlichen Zoonoseerregern (VTEC, Salmonellen) weitergeführt, da VTEC immer wieder auch in Lebensmitteln nachgewiesen werden kann und als Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen in Erscheinung tritt.

Erzeugerprogramme Tiere in Bezug auf Bekämpfungsprogramme sind noch nicht zusammengefasst (Salmonellen in Kotproben und MRSA in Staub bzw. Staubersatzproben!)

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben n	davon Salmonellen nachgewiesen		davon Campylobacter nachgewiesen		davon MRSA nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%
Staubproben Pute	5					1	20

Die Nachweise in der Primärproduktion zeigen, dass bei der Lebensmittelgewinnung in der Kontamination mit Zoonoseerregern vorhanden ist, die auch beim Verbraucher ankommen kann.

Zoonose-Erreger in pflanzlichen Erzeugnissen im Erzeugerbetrieb

Erstmals wurden 2012 auch Blatt- und Kopfsalate (mit Herkunft Deutschland) zur Untersuchung berücksichtigt. Hierzu sollten Proben sowohl im Erzeugerbetrieb, wie auch im Groß-, Zwischen- und Einzelhandel entnommen werden. Der 2011 stattgefundenen EHEC-Ausbruch hat die Bedeutung der Erhebung repräsentativer Daten zum Vorkommen von Zoonoseerregern in pflanzlichen Lebensmitteln deutlich gemacht.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben n	davon Listeria monocytogenes nachgewiesen		davon Salmonellen nachgewiesen		davon VTEC nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%
Blatt- und Schnittsalate	9	1		0		0	

Prävalenz Zoonose-Erreger bei Puten, Mastrindern im Schlachthof

Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA) sind verbreitete Krankheitserreger, die beim Menschen überwiegend in Krankenhäusern zu schweren Infektionen führen, da diese Keime gegen zahlreiche Antibiotika unempfindlich sind. Das Risiko, sich über Lebensmittel mit diesem Keim anzustecken, wird derzeit von der Europäischen Sicherheitsbehörde für Lebensmittel (EFSA) noch als gering eingeschätzt. Trotzdem wird über Studien zum Vorkommen dieses Erregers in der Primärproduktion versucht, eine Risikobewertung durchzuführen.

Insgesamt wiesen von 43 beprobten Schlachtchargen 22 (51,2) MRSA, 3 (7 %) Salmonellen sowie 5 (11,6 %) Campylobacter in Halshautproben auf.

Von den 43 beprobten Schlachtchargen stammten von 25 verschiedenen in M-V ansässigen Hähchenmastbetrieben. 15 dieser Erzeuger (60 %) wurden als MRSA-positiv identifiziert.

Die im LALLF isolierten MRSA wurden im Nationalen Referenzlabor für koagulasepositive Staphylokokken einschl. Staphylococcus aureus typisiert, und zwar anhand des spa Gens, das für ein Oberflächenprotein von S. aureus codiert. Hier wurden 3 spa –Typen (t 011, t034, t 1430) identifiziert, von denen der Häufigste t011 mit 59 % der Isolate stellte.

Prävalenz Zoonose-Erreger bei Puten und Mastrindern im Schlachthof

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben	davon Salmonellen nachgewiesen		davon Campylobacter nachgewiesen		davon VTEC nachgewiesen		davon MRSA nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%	n	%
Halshaut Puten	43	3	7,0	5	11,6			22	51,2
Zäkum Puten	43	0		0					
Mastrind Dickdarm	8			1	12,5	3	37,5		
Mastrind Nasentupfer	8							0	
Mastrind Schlachtkörper	8					1	12,5	0	

Bei den MRSA-Isolaten handelte es sich ausschließlich (91 %) um mit dem TYP ST 398.assoziierte Stämme (Livestock-associated =LaMRSA).

Bei den Untersuchungen von Schlachtkörperoberflächen auf Zoonoseerreger wurden bei Mastkälbern und Mastjungrindern Kratzschwammproben auf Salmonellen und bei Rindern Gewebestanzproben auf VTEC untersucht.

Es konnten keine pathogenen Keime festgestellt werden.

Zoonose-Erreger in Futtermitteln (Rohstoff und Erzeugnis) aus Verarbeitungsbetrieb

Ergänzend wurde auch die Untersuchung von Futtermitteln durchgeführt. Dazu sollten in dezentralen Ölmühlen die zur Rapsölgewinnung eingesetzten Saaten sowie der als Beiprodukt entstehende und als Futtermittel verwendete Rapspresskuchen untersucht werden. Die Untersuchung der Saaten dient der Abschätzung des Eintrags in die Produktion, die Untersuchung des Rapspresskuchens der Bestimmung der Belastung dieses Futtermittels mit Salmonellen und der Abschätzung als möglicher Eintragsquelle in die Tierproduktion.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben	davon Salmonellen nachgewiesen	
		n	%
Rapssaat	11	1	9,1
Rapskuchen	11	2	18,2

Kontaminationsstatus von Puten-, Kalb- und Jungrind- und Wildwiederkäuerfleisch, Blatt- und Schnittsalate, im Einzelhandel

Bei der Untersuchung von insgesamt 71 Lebensmittelproben:

- Putenenfleisch (18)
- Kalb- und Jungrindfleisch (9)
- Wildwiederkäuerfleisch (11)
- Blatt- und Schnittsalate (14)

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern
Abteilung Veterinärdienste, Ernährungswirtschaft, Tierzucht 22.03.2013

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben	davon Salmonellen nachgewiesen		davon MRSA nachgewiesen		davon VTEC nachgewiesen		davon Campylobacter coli / jejuni nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%	n	%
Putenfleisch	18	1		11	67			2	22,2
Kalb- und Jungrindfleisch	9	0		2	22	1	5,3		
Wildwiederkäuerfleisch	11	0				0		0	
Blatt- und Schnittsalate	14	0				0			
Gesamt	104	1	1	13	12,5	1	1	2	1,9

MRSA = methicillinresistente Staphylokokken
VTEC = Verotoxinbildende Escherichia Coli

Das Vorkommen von Zoonose-Erregern bei rohen Lebensmitteln kann nicht ausgeschlossen werden, sodass der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln (küchentechnische Fehler) durch den Verbraucher ein wichtiges Kriterium bleibt. Das gleichzeitige Bearbeiten von Rohmaterialien und Zubereiten von Speisen im Haushalt kann zum Verschleppen von Erregern (Kreuzkontamination) führen. Außerdem stellen veränderte Verzehrsgewohnheiten (Kurzerhitzung, Mikrowelle) eine zunehmende Gefährdung dar, auf die der Verbraucher aufmerksam gemacht werden muss, damit er sich seiner eigenen Verantwortung in der Verhinderung von lebensmittelbedingten Erkrankungen bewusst wird.