

Zoonose-Monitoring in der Lebensmittelkette 2010

Ergänzend zu den EU-weit vorgesehenen Monitoring- und Bekämpfungsprogrammen (Legehennen, Masthähnchen, Mastpute) wurden im Jahr 2010 Monitoringprogramme bei Rohmilch, Puten und Mastkälbern sowie Konsumeiern und Putenfleisch durchgeführt.

Ebenso sollten die von Seiten der EFSA vorgeschlagenen Studien zum Vorkommen von *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. in Putenfleisch und Fleischzubereitungen aus Hähnchenfleisch durchgeführt und die entnommenen Proben für die Untersuchung auf weitere Erreger genutzt werden.

Zusätzliche Probenahmen wurden für die Belange des Zoonosen-Monitorings für Pute und Mastkalb und deren Produkte (rohes Fleisch sowie Fleischzubereitungen von Pute und Mastkalb), Schweinefleisch, Hackfleisch und Zubereitungen aus Schweinefleisch, sowie Milchrinder durchgeführt.

Ziel der Programme im Einzelhandel war, den Kontaminationsstatus der Lebensmittel zu bestimmen, mit dem das Lebensmittel in den Haushalt des Endverbrauchers gelangt. Hierbei bleibt unberücksichtigt, ob das Lebensmittel verzehrfertig ist oder einer Behandlung unterzogen werden soll.

Die Erreger-Isolate wurden mit allen relevanten Informationen den nationalen Referenzlaboren am BfR zur weiteren Differenzierung und Resistenztestung zu übergeben.

Die gemeldeten Ergebnisse der Untersuchungen gehen in den Zoonosenbericht der EFSA sowie in den nationalen Zoonosentrendbericht ein.

Untersuchung auf Zoonose-Erreger

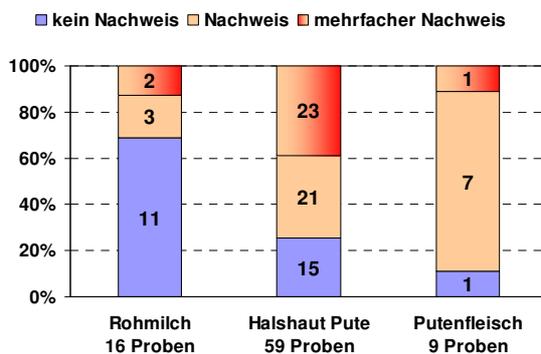


Abb.: Risikobehaftete Lebensmittel mit gehäuften Nachweis von Zoonose-Erregern

Zoonose-Erreger beim Milchrind im Erzeugerbetrieb

Zur Untersuchung der Milchrinderbestände sollte Anlieferungsmilch im Erzeugerbetrieb verwendet werden. Hierdurch sollte eine Aussage zum Vorkommen der betrachteten Erreger im Tierbestand gewonnen werden. Diese Grundlagenstudie wird 2011 im Zoonose-Monitoring erweitert auf noch andere Zoonoseerreger weitergeführt, da Rohmilch auch eine Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche sein kann. Bei 17 untersuchten Vorzugs- und Tankmilchproben aus dem Erzeugerbetrieb wurden bei keiner Probe Salmonellen bzw. *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. *Campylobacter jejuni* wurde bei zwei Milchproben (12%) ermittelt.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben n	davon MRSA nachgewiesen		davon Campylobacter jejuni/coli nachgewiesen		davon Listeria monocytogenes nachgewiesen		davon Salmonellen nachgewiesen		davon VTEC nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Vorzugsmilch aus Erzeugerbetrieb	1	0		0		0		0		0	
Tankmilch aus Erzeugerbetrieb	16	0		2	12,5	0		0		0	0
Gesamt	17	0		2	12,8	0		0		0	0

Prävalenz Zoonose-Erreger bei Puten 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 59 beprobten Schlachtchargen 27 (46 %) MRSA, 6 (10 %) Salmonellen sowie 36 (61 %) Campylobacter in Halshautproben auf.

Von den 59 Schlachtchargen stammten 57 aus M-V von 31 verschiedenen hier ansässigen Putenmastbetrieben. 17 dieser Erzeuger (54,8 %) 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 4 *spa*-Typen identifiziert, von denen der Häufigste (t034) 74 % der Isolate stellte.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben n	davon Salmonellen nachgewiesen		davon Campylobacter nachgewiesen		davon MRSA nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%
Halshaut Puten	59	6	10	36	61	27	46

Bei den MRSA-Isolaten handelte es sich ausschließlich (74 %) um mit dem TYP ST 398.assoziierte Stämme (Livestock-associated =LaMRSA).

Kontaminationsstatus von Konsumeiern sowie Putenfleischerzeugnissen im Einzelhandel

Bei der Untersuchung von insgesamt 41 Lebensmittelproben:

- Konsumeiern (32)
- Putenfleisch (9)

aus dem Einzelhandel gab es einen 1 Nachweis von Salmonellen auf der Eischale bei Konsumeiern aus der Käfighaltung (1 x positiv / 3,1 %). Campylobacter als vorrangiger Durchfallerkrankungserreger wurde beim rohen Putenfleisch zweimal (22,2 %) und MRSA 6 x (66,6 %) nachgewiesen.

Es ist also festzustellen, dass in den Tierbeständen vorkommende Zoonose-Erreger am Ende der Lebensmittelkette noch im Lebensmittel vorhanden sind.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben	davon Salmonellen nachgewiesen		davon MRSA nachgewiesen		davon Campylobacter coli / jejuni nachgewiesen	
		n	%	n	%	n	%
Konsumeier	32	1	3,1				
Frisches Putenfleisch	9	0		6	66,7	2	22,2
Gesamt	41	1	2,4	6	14,6	2	4,9

MRSA = methicillinresistente Staphylokokken

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.

EU Listerien-Monitoring in verzehrfertigen Lebensmitteln aus dem Einzelhandel

Im Beschluss zum koordinierten Programm der EU (2010/678/EU) zur Überwachung der Prävalenz von Listeria monocytogenes in bestimmten verzehrfertigen Lebensmitteln sollten nach dem Zufallsprinzip Proben folgender Kategorien verzehrfertiger Lebensmittel aus dem Einzelhandel entnommen werden:

- verpackter (nicht tiefgefrorener) heiß oder kalt geräucherter Fisch oder Graved-Fisch,
- Weichkäse und halbfester Schnittkäse, ausgenommen Frischkäse
- verpackte wärmebehandelte Fleischerzeugnisse

Unser Bundesland hat dieses Programm 2010 durchgeführt.

Bei Räucherfisch wurden am Ende des MHD in vier von 10 untersuchten Proben (40 %) (Listeria monocytogenes nachgewiesen. Alle beanstandeten Proben stammten aus dem EU-Ausland In Jagdwurstaufschnitt wurde nach dem Lagerversuch ebenfalls Listeria monocytogenes nachgewiesen. Sowohl im Weichkäse aus pasteurisierter als auch aus Rohmilch konnten keine Listerien nachgewiesen werden, obwohl gerade diese Warengruppe immer wieder Auslöser von Erkrankungsfällen mit Listerien beim Menschen sein soll.

Lebensmittelgruppe	Anzahl Proben	davon Listeria monocytogenes nachgewiesen		davon VTEC nachgewiesen	
		n	%	n	%
Fischereierzeugnisse geräuchert (geräucherter und Graved Lachs)	10	4	40,0		



Weichkäse halbfester Schnittkäse, verpackt aus Rohmilch oder pasteurisierter Milch	23	0		0	
Fleischerzeugnisse/Wurst wärmebehandelt, aufgeschnitten, verpackt	19	1	5,3		
Gesamt	52	5	9,6	0	



Kaltgeräucherter Lachs und Hünenkäse (Quelle LALLF).