

## Campylobacter in Hühnerfleisch: Information von Proviande

Campylobacter-Keime kommen praktisch bei allen Haus- und Wildtieren vor, am häufigsten bei Geflügel, Schafen, Ziegen, Katzen, Hamstern und Kaninchen. Sie bewohnen den tierischen Magen-Darm-Trakt und können daher in rohem Fleisch und in der Milch auftreten. Durch die Konzentration der Schlachtungen und aufgrund der vermehrten Freilandhaltung gilt Geflügel als problematisches Lebensmittel.

Der Hauptvektor der Übertragung ist Wasser. Der Keim kann sich im Lebensmittel nicht vermehren. Er übersteht zwar Tiefkühltemperaturen, wird aber bei Erhitzung zerstört. Die Infektion geschieht häufig beim Konsum von ungenügend erhitzten oder nach der Erhitzung sekundär kontaminierten Lebensmitteln.

Eine Häufung der Fälle kann in den Sommermonaten registriert werden und die Anzahl Fälle pro Jahr nimmt stetig zu. Die Fälle treten meistens in Privathaushalten auf. Grosshaushalte und -verpflegungen verfügen heute über gute Hygienekonzepte, so dass die früheren Massenausbrüche nahezu verschwunden sind.

Die Schweizer Grossverteiler beschäf-

tigen sich zum Teil seit Jahren intensiv mit der Problematik des Campylobacter-Eintrages in Geflügelherden. So wurden beispielsweise zusammen mit dem Institut für Lebensmittelsicherheit der Uni Zürich und der Abteilung Geflügel am Tierspital Zürich entsprechende Studien durchgeführt. Ein Grossverteiler zahlt zudem als Motivation zur Bekämpfung der Campylobacter-Keime in der Geflügelhaltung Boni an seine Produzenten aus.

Der in der Sonntagszeitung vom 7. Dezember 2008 erschienene Beitrag beruht auf einem unveröffentlichten internen Bericht des Bundesamtes für Veterinärwesen BVET. 2008 wurden das erste Jahr durchgehend einerseits die Campylobacterfälle erfasst (Meldungen der Ärzte) und andererseits die Hühner untersucht. Ein massiver Anstieg der Krankheitsfälle beim Menschen wurde im Sommer 2008 beobachtet. Die Durchseuchungsrate beim Geflügel war im Sommer 2008 ebenfalls hoch. Die Höhe der Durchseuchungsrate beim Geflügel hat die Behörden überrascht. Nun stellt sich die Frage, ob diese Anstiege sowohl bei Mensch und Huhn im letzten Sommer ausserordentlich war (Vergleichszahlen zu andern

Jahren fehlen), oder ob grundsätzlich im Sommer eine höhere Durchseuchung stattfindet. In wie weit ein ursächlicher Zusammenhang besteht zwischen Höhe der Durchseuchung mit Campylobacter beim Geflügel und menschlichen Infektionen ist wissenschaftlich noch nicht restlos geklärt.

Am 18. Dezember führt das BVET eine Orientierung für die Geflügelproduzenten durch. Es geht darum, die Produzenten zu informieren und zu sensibilisieren. Wie bei der Salmonellen-Problematik ist das Huhn ja nicht krank. Es gilt aber herauszufinden, woher die Kontamination kommt, um diese minimieren zu können.

Tatsache ist, dass – wie bei Salmonellen – bei guter Küchenhygiene und gutem Durchbraten des Geflügelfleisches keine Gefahr für eine Erkrankung besteht. Der Keim kann sich im Lebensmittel nicht vermehren und stirbt bei genügender Erhitzung ab.

*Regula Kennel, Proviande* ■

Siehe auch: [www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch) > Dokumentation > Shop > Tiergesundheit > Faltblatt Campylobacter (als pdf herunterladen).