

Medienanlass zur Problematik der antibiotikaresistenten Keime beim Geflügel

Geflügelproduktion: Fakten widerlegen Pauschalurteile

Im Rahmen der internationalen Antibiotika-Awareness-Woche organisierte die Schweizer Geflügelbranche am 17. November einen Medienanlass zur Situation bezüglich Antibiotikaresistenzen in der Geflügelfleischproduktion. Prof. Dr. Roger Stephan, wohl profiliertester Experte auf diesem Gebiet, präsentierte in seinem Fachreferat wissenschaftliche Fakten, welche die negativen Pauschalurteile der Medien und der Öffentlichkeit widerlegen. Namhafte Vertreter der Geflügelbranche bestätigten die im internationalen Vergleich sehr gute Situation beim Schweizer Geflügel und die grossen Anstrengungen der Inlandproduktion, den Antibiotika-Einsatz und die Verbreitung resistenter Keime zu minimieren.

Aviforum/gl. Dem Aviforum gelang es, für den Medienanlass vom 17. November in Zollikofen eine äusserst kompetente Person im Gebiet der Antibiotikaresistenzen für ein Input-Referat zu gewinnen: Prof. Dr. Roger Stephan vom Institut für Lebensmittelsicherheit der Universität Zürich. Er leitete mehrere Untersuchungen zur Resistenz-Problematik bei Geflügel und Geflügelfleisch und wurde mehrfach für Auskünfte in den Medien angefragt.

Pauschalvorwürfe wissenschaftlich nicht bestätigt

Prof. Stephan beleuchtete die Problematik aus wissenschaftlicher Sicht und erläuterte eingangs die verschiedenen Wirkmechanismen der Antibiotika und der Resistenzen. Die beim Geflügel am häufigsten vorkommenden multiresistenten Keime sind ESBL-Bildner, die eine breite Gruppe von Antibiotika-Wirksamkeiten wie «Scheren» zerschneiden und so inaktivieren. Die Anfang 2016 neu entdeckten und gefürchteten Resistenzen gegen Colistin, einem wichtigen Reserveantibiotikum, sind hingegen bislang nur auf Import-Geflügelfleisch nachgewiesen worden; Schweizer Geflügelfleisch war davon nicht betroffen.

Die Tatsache, dass ESBL-bildende Bakterien beim Geflügel häufig gefunden werden, erzeugte in den Medien wiederholt ein grosses Echo: Wann immer von resistenten Keimen die Rede ist, wird das Geflügel als schlechtes Beispiel vorgeführt, so Stephan. Ohne Kenntnis der genauen Sachlage werden in den Medien und in der öffentlichen Meinung vorschnelle Schlussfolgerungen gezogen, wonach:

1. die Situation auf einen übermässigen Einsatz von Antibiotika in der Tierproduktion zurückzuführen sei,
2. das Geflügel hauptverantwortlich für die Resistenzen beim Menschen sei,
3. auf dem Geflügelfleisch grosse Mengen multiresistenter Keime vorzufinden seien.

Alle drei Behauptungen seien aus wissenschaftlicher Sicht nicht haltbar, wie Stephan mit entsprechenden Studienresultaten, teils aus seinem Institut, belegen konnte. Seine Erkenntnisse und Argumente lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Die Antibiotika-Behandlungsrate in Schweizer Geflügelbeständen ist international auf sehr tiefem Niveau; weniger als jede 10. Herde muss behandelt werden. Es kann also nicht von einem flächendeckenden, missbräuchlichen Antibiotikaeinsatz gesprochen werden.
- Die Resistenz-Gene befinden sich auf sogenannten Plasmiden, die einfach zwischen Bakterien übertragen werden können. Solche Plasmide sind schon bei den importierten Elterntierküken auffindbar und werden vertikal über das Brutei auf die Küken übertragen. Diese Resistenzen werden durch die internationale Vermehrungspyramide beim Geflügel weitergegeben und treten also nicht erst in der Schweizer Geflügelhaltung auf.
- Die in Schweizer Geflügelbeständen eingesetzte Wirksubstanzen (v.a. Fluorchinolone) verursachen in der Regel nicht jene Resistenzen, die bei Keimen auf dem Geflügelfleisch gefunden werden.
- Mit Hilfe einer genaueren Typisierung multiresistenter Keime lässt sich deren Verbreitungsweg ableiten. Entsprechende Untersuchungen haben gezeigt, dass beim Menschen andere ESBL-Typen dominieren als beim Geflügel; der beim Menschen mit 41% am häufigsten vorkommende Typ wurde beim Geflügel nicht gefunden.
- Mittels aufwendiger Anreicherungs-Verfahren kann zwar häufig die Existenz von ESBL-bildenden Keimen auf Geflügelfleisch nachgewiesen werden. Es zeigte sich aber, dass solche Keime nur in geringen Mengen auf Geflügelfleischproben vorkommen. Gemäss einer Untersuchung von Prof. Stephan waren nur bei 1,8% von 450 Geflügelfleischproben ESBL-Bildner quantitativ nachweisbar (durch Auszählung der Keime bei üblicher Nachweisgrenze).

Stephan hält fest, dass die Resistenz-Problematik sehr komplex sei und dass die Schweizer Geflügelbranche schon sehr viel mache. Insbesondere habe eine wissenschaftlich fundierte Risikoanalyse stattgefunden. Diese zeige, dass die Zahlen zum Vorkommen von ESBL-Keimen beim Geflügel viel zu kurz greifen und plakative Behauptungen der Situation nicht gerecht würden.

Auch Konsumenten in der Verantwortung

In der Geflügelfleischproduktion könne auch der Schlachthof als zusätzliche Interventionsstufe einbezogen werden, so Stephan. Noch nicht zugelassen, aber in Diskussion sind Verfahren zur Schlachtkörperdekontamination (Reduktion der Bakterienbelastung z.B. mit Peressigsäure). Der Vorteil solcher Massnahmen: Sie wirken sowohl gegen resistente Keime als auch gegen *Campylobacter*.

Und schliesslich sei weiterhin auch die Verantwortung der Konsumenten gefordert: Einfache Regeln der Küchenhygiene verhindert die Keimübertragung auf rohe Lebensmittel, und beim Kochen werden sowohl Campylobacter wie auch resistente Keime unschädlich gemacht. Zum Thema Küchenhygiene führt der Bund die Info-Kampagne «Sichergeniessen.ch».

Podium mit Branchenvertretern

An der anschliessenden Podiumsdiskussion beteiligten sich namhafte Vertreter der gesamten Geflügelfleisch-Wertschöpfungskette – von der Produktion über die Verarbeiter bis zum Abnehmer:

- Adrian Waldvogel, Präsident ad interim der Schweizer Geflügelproduzenten (SGP),
- Hans Baumann, Berater Landwirtschaft des Geflügelverarbeiters E. Kneuss Geflügel AG,
- Dr. Franz Renggli, Präsident der Schweiz. Vereinigung für Geflügelmedizin (SVGM) und praktizierender Geflügel-Fachtierarzt,
- Christoph Schatzmann, Leiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit der Bell Schweiz AG ,
- Manfred Bötsch, Leiter Direktion Nachhaltigkeit und Qualitätsmanagement des Migros Genossenschaftsbundes (MGB).

In ihren Kurzstatements waren sich alle Branchenvertreter einig, dass das Problem der Antibiotikaresistenzen in der Geflügelbranche sehr ernst genommen wird. So hat die Branche wissenschaftliche Untersuchungen zur Problematik initiiert und mitfinanziert und arbeitet eng mit den Behörden zusammen, sowohl im Rahmen der Bundesstrategie Antibiotikaresistenz (STAR) wie auch in der Informationskampagne «Sichergeniessen».

Weiter wurde hervorgehoben, dass in der Geflügelproduktion die strikte Einhaltung von Hygieneregeln sowie die «Gute Herstellungspraxis» zum Alltag gehören (siehe Kasten). Dies hilft, die Einschleppung pathogener Keime und damit allfällig notwendige Herdenbehandlungen zu minimieren. Was auch entsprechende Früchte zeigt: Im Vergleich zum Ausland und mit anderen Nutztierarten ist die Situation beim Schweizer Geflügel sehr gut: 90 bis 95 Prozent der Geflügelherden in der Schweiz müssen nie mit Antibiotika behandelt werden. Eine Mastorganisation gab sogar an, dass im laufenden Jahr 2017 noch keine einzige Behandlung notwendig war.

Die beim Geflügel typische Organisationsstruktur mit einer engen Zusammenarbeit zwischen Produktion, Verarbeitung und Vermarktung garantiere, so die Branchenvertreter, dass jede Stufe in die Bestrebungen zur Optimierung von Tiergesundheit und Lebensmittelhygiene eingebunden sei – eine Voraussetzung dafür, dass Herausforderungen gemeinsam und effizient angegangen werden. So werden auch in den Geflügelschlachthöfen grosse Anstrengungen unternommen, um die Ausbreitung von pathogenen oder resistenten Keimen einzudämmen – sei dies mittels modernsten Techniken und Abläufen oder mit eigenen Untersuchungen.

Ziel aller Bestrebungen der Branche sei es auch, so ein abschliessendes Statement, das Vertrauen der Konsumenten in das Geflügelfleisch zu stärken. Das wichtigste Anliegen der Konsumenten sei das Tierwohl, und eng damit verknüpft sei die Erwartung, dass tiergerecht gehaltenes Geflügel gesund sei und keine übermässigen Antibiotika-Einsätze erfordere. Die Irritation durch Medienberichte, die fälschlicherweise ein anderes Bild vermitteln, sei deshalb nachvollziehbar.

Am Medienanlass der Geflügelbranche gelang es, klärende Fakten zu liefern und die Anstrengungen und Verdienste der Branche aufzuzeigen. Und es stellte exemplarisch die gute Zusammenarbeit zwischen Branche, Wissenschaft und Behörden unter Beweis.

Andreas Gloor, Aviforum

«Gute Herstellungspraxis» in der Geflügelmast

Nachfolgend aufgeführt sind die elementaren Punkte der «Guten Herstellungspraxis», die in der Geflügelmast umgesetzt und von den Geflügelmastorganisationen überwacht werden.

- Vor jedem neuen Umtrieb, d.h. bis zu 8 Mal pro Jahr, wird der gesamte Stall und Wintergarten gründlich gewaschen und desinfiziert.
- Hygiene und optimale Bedingungen auf allen Stufen bis zur Einstallung der Küken (Elterntiere, Bruteier, Brüterei, Kükentransport, Vorbereitung/Vorheizen des Stalles)
- Alle Tiere einer Herde (aus gleicher Herkunft und mit gleichem Alter) werden zusammen eingestallt.
- Ein kontrollierter Personen-, Tier- und Warenverkehr minimiert das Risiko einer Keimeinschleppung.
- Im Vorraum des Stalles wird eine Hygienebarriere eingerichtet, die nicht ohne Stiefel- und Kleiderwechsel sowie Hände-/Gerätedesinfektion überschritten wird.
- Optimale Haltungsbedingungen (mit modernster Temperatur- und Stallklimaführung) sowie eine bedarfsgerechte Fütterung garantieren die Gesundheit der Tiere.
- Allfällige Herdenbehandlungen erfolgen nur nach Abklärung und Anweisung von Geflügelfachtierärzten der Geflügelmastorganisationen.