

# Nachweis von multiresistenten Salmonella-Isolaten aus Putenfleisch in Dänemark

BfR-Hintergrundinformation vom 27. Juli.2004

### Der Ausgangspunkt

Im Rahmen seiner Forschungstätigkeit zur Resistenzsituation bei Salmonellen gegenüber antimikrobiell wirksamen Substanzen isolierte das Dänische Institut für Lebensmittel und veterinärmedizinische Forschung (DFVF) Anfang des Jahres 2004 multiresistente Stämme von Salmonella saintpaul und Salmonella anatum aus deutschem Putenfleisch. Diese Isolate waren gegen 16 der getesteten 17 Antibiotika resistent und wiesen lediglich eine Empfindlichkeit gegenüber einem, nur für die Veterinärmedizin zugelassenen, Antibiotikum auf. Diese Befunde wurden erst erhoben, nachdem das entsprechende Fleisch bereits auf den dänischen Markt gelangt war. Zwar besteht kein konkreter Anlass zur Besorgnis. Da Putenfleisch üblicherweise durcherhitzt verzehrt wird, ist der Verbraucher bei sachgerechter Zubereitung und entsprechender Hygiene im Küchenbereich gewöhnlich nicht gefährdet. (vgl. BfR Presseinformation 05/2004) Dennoch muss die Resistenzentwicklung mit Sorge betrachtet werden. Dazu hat das BfR mehrfach Stellung genommen und auch aus Sicht der Risikobewertung einige weiterführende Schritte unternommen.

### **Der Erreger**

Salmonellen gehören zu den sogenannten Zoonoseerregern, die vom Tier über das Lebensmittel auf den Menschen übergehen können. Dort können sie innerhalb von 72 Stunden nach Verzehr des Lebensmittels Erkrankungen des Magen-Darm-Trakts hervorrufen. Diese gehen einher mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und generellem Unwohlsein. Bei normalerweise gesunden Menschen geht die Infektion innerhalb weniger Tage von alleine zurück.

Kleinkinder, alte Menschen und in ihrem Immunsystem geschwächte Menschen jedoch können schwerere Erkrankungen entwickeln. In einigen Fällen kommt es zu lebensbedrohlichen Situationen, bei denen nur noch wirksame Antibiotika helfen. Zur Wahl stehen heute besonders die Fluorochinolone und Cephalosporine, deren Wirksamkeit im Interesse des allgemeinen Gesundheitsschutzes erhalten werden muss. Das BfR hat mehrfach darauf hingewiesen (vgl. BfR-Pressedienste 08/2003 und 23/2003), dass es sowohl im Bereich der Veterinärmedizin als auch der Humanmedizin zum nicht sachgerechten Einsatz von antimikrobiell wirksamen Substanzen (Antibiotika) kommt und somit die Bildung resistenter Erregerstämme gefördert wird.

#### Resistenzentwicklung bei Salmonellen und anderen Erregern von Zoonosen

Das BfR (und in der Vergangenheit das Bundesgesundheitsamt und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin) haben bereits seit den 60er Jahren die Resistenzentwicklung bei Salmonellen und anderen Erregern beobachtet und erfasst. Jüngst wurde die Resistenzsituation in Deutschland in einem Forschungsvorhaben über drei Jahre hinweg untersucht. Es konnte nachgewiesen werden, dass 69 % der aus Lebensmittel-liefernden Nutztieren (Rind, Schwein, Geflügel) stammenden Salmonellen resistent gegenüber antimikrobiell wirksamen Substanzen sind. Die Ergebnisse wurden in einem Bericht an das Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft veröffentlicht. (http://www.bfr.bund.de/cm/220/erfassung\_phaenotypischer\_und\_genotypischer\_resistenzei genschaften bei salmonella und e. coli isolaten vom tier abschlussbericht.pdf)



## Weitere zeitnahe Schritte zur Verbesserung des Verbraucherschutzes

Um dieser kritischen Entwicklung entgegenzusteuern, hat das BfR im Auftrag des BMVEL gemeinsam mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und der Forschungsanstalt für Landwirtschaft im November 2003 das Erste Internationale Symposium zur Risikobewertung der Antibiotikaresistenz durchgeführt. Die dort ausgesprochenen Empfehlungen und Maßnahmen werden in einer vom BVL und BfR organisierten nationalen Folgekonferenz am 15. und 16. November 2004 in Berlin diskutiert werden. Damit sollen für Deutschland die wissenschaftlichen Grundlagen bereitgestellt werden, um adäquate Minimierungsmaßnahmen für einen nachhaltigen Schutz des Verbrauchers zu erarbeiten und möglichst schnell umzusetzen.