

Vergleich von Resistenzmustern entlang der Lebensmittelkette – Beispiel Hähnchenfleisch

B.-A. Tenhagen, K. Alt, M. Grobbel, B. Guerra, A. Schroeter, A. Käsbohrer

FG Epidemiologie, Zoonosen und Antibiotikaresistenz
Nationales Referenzlabor für Antibiotikaresistenz

Was Sie erwartet

- Hintergrund
- Vergleich der Resistenzmuster entlang der Lebensmittelkette Hähnchenfleisch
- Vergleich der Resistenzentwicklung auf den Stufen der Kette 2011-2014
- Schlussfolgerungen

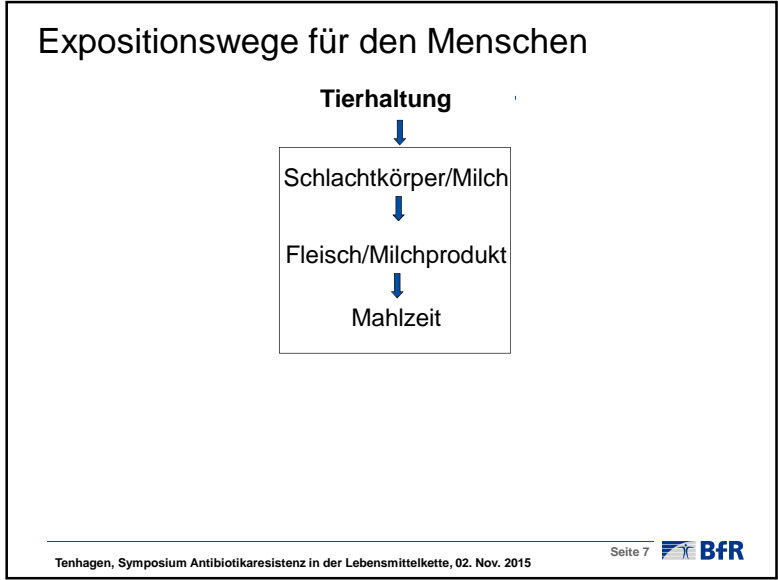
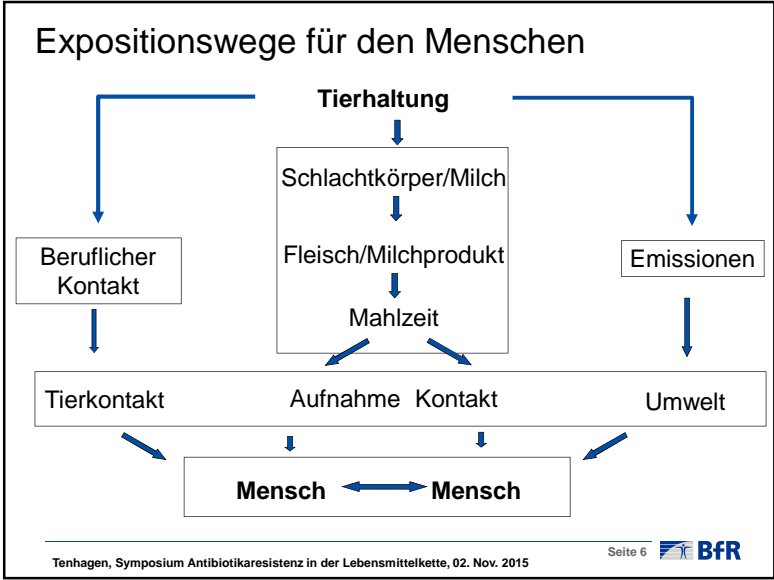
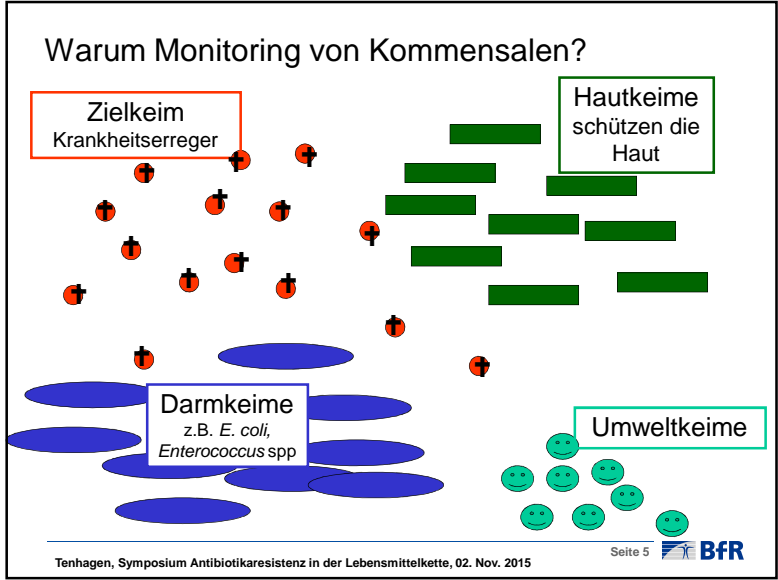


Was Sie nicht erwartet

- Erklärung, warum Resistenzen in den Tierbeständen auftreten
- Analysen über den Einfluss spezifischer Technologien
- Ergebnisse selektiver Untersuchungen zu cephalosporinresistenten *E. coli*

Hintergrund

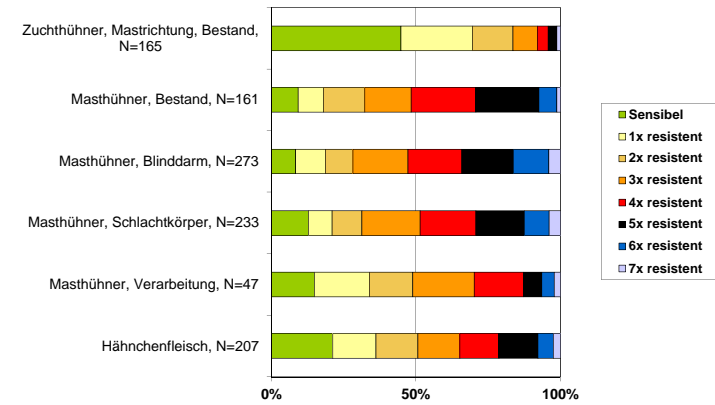
- Etwa 650 Mio. geschlachtete Masthühner / Jahr in DE
- Antibiotikaresistenz von Keimen auf Geflügelfleisch als öffentlich diskutierte Herausforderung
- Geflügelfleisch ist meist stärker mit Keimen belastet, als Fleisch von Rind und Schwein
- Die Dynamik der Resistenzsituation ist nur bedingt bekannt



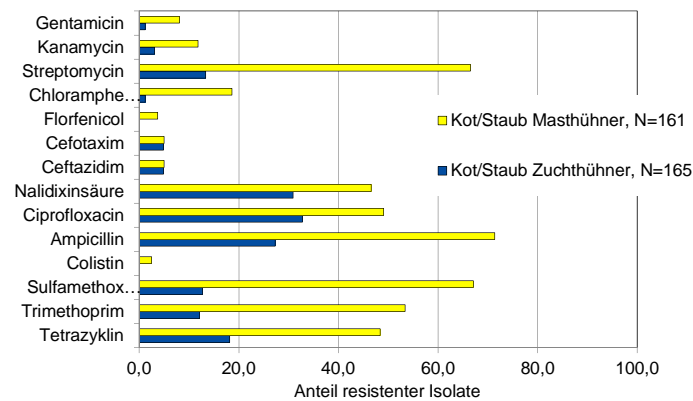
Methoden

- *E. coli* aus dem Zoonosen-Monitoring 2011, 2013, 2014
- Lebensmittelkette Hähnchenfleisch
- Phänotypische Resistenzdaten
 - Testung gegen 14 antimikrobielle Substanzen
 - Minimale Hemmkonzentrationen nach Epidemiologischen Cut Off Werten bewertet
- Vergleich der Resistenz auf den verschiedenen Stufen
- Vergleich der Resistenzentwicklung auf den verschiedenen Stufen

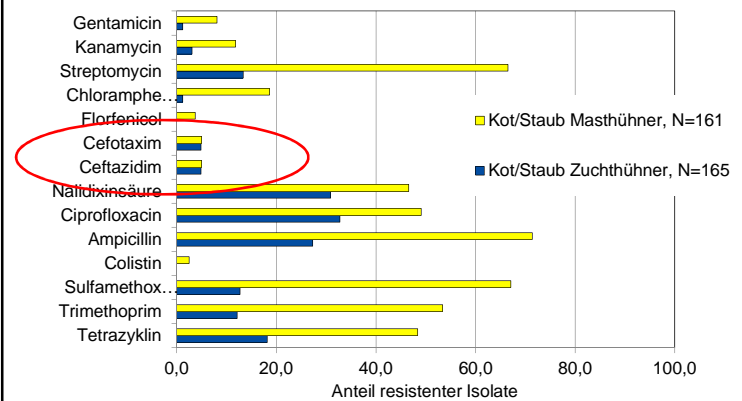
Mehrfachresistenz *E. coli* 2013



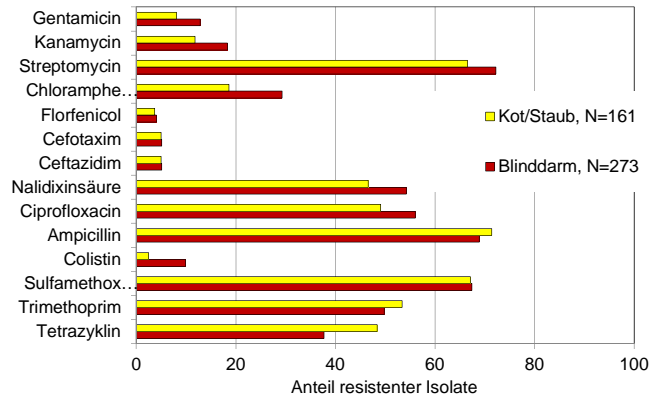
Zuchtbetriebe – Mastbetriebe



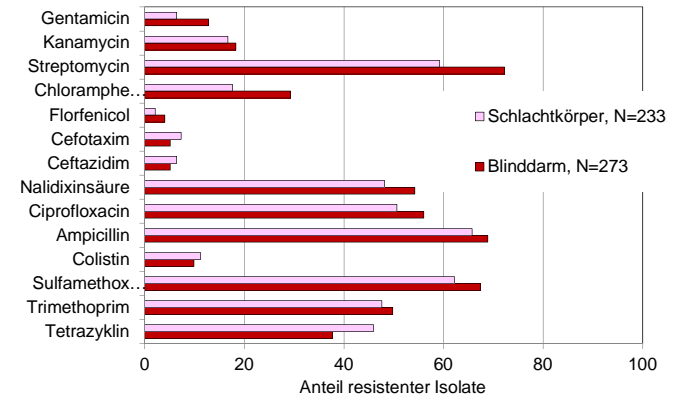
Zuchtbetriebe – Mastbetriebe



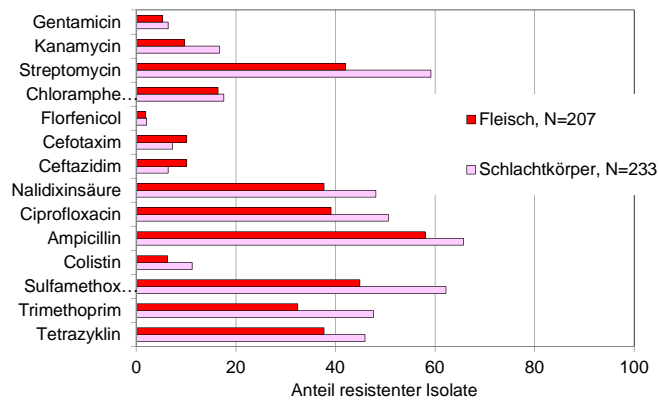
Mastbetriebe - Schlachthähnchen



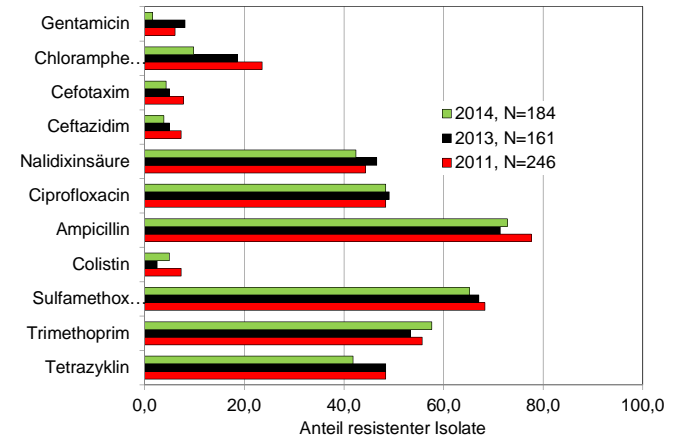
Schlachthähnchen - Schlachtkörper



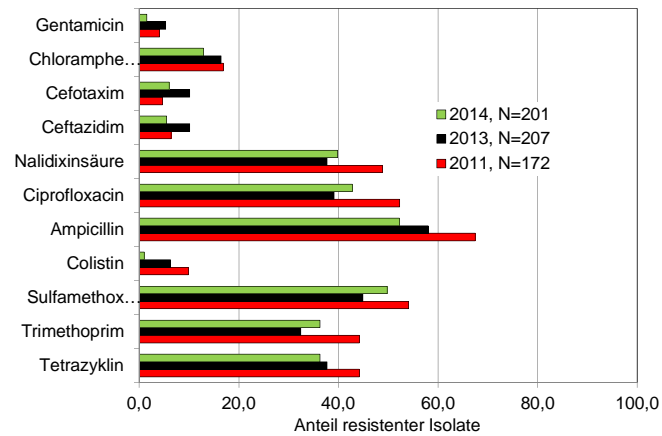
Schlachtkörper (Schlachthof) – Fleisch (EH)



Isolate aus dem Bestand 2011-2014



Fleisch 2011, 2013, 2014



Zusammenfassung

- Deutliche Unterschiede zwischen Elterntierherden und Mastherden mit Ausnahme der Cephalosporinresistenz
- Nur geringfügige Unterschiede zwischen den verschiedenen Stufen der Hähnchenfleischkette von Mastbetrieb bis Schlachtkörper
- Fleisch im Einzelhandel mit etwas geringeren Raten
- Zwischen 2011 und 2014 Reduktion der Resistenzraten gegen einige Substanzen
- Reduktion der Resistenz zwischen Bestand und Fleisch im Einzelhandel nicht völlig synchron

Schlussfolgerungen

- Resistenzmuster der Keime auf Fleisch wird weitgehend von Primärproduktion bestimmt
- Resistenzmuster der Keime kann nur in der Primärproduktion verändert werden
- Erhebliche Verschleppung von Keimen von den Tieren auf den Schlachtkörper
- Keimbelastung der Tiere ist unvermeidbar, da Kommensale
- Umfang der Belastung mit Keimen kann v.a. bei der Fleischgewinnung beeinflusst werden

Danke

- Den Ländern – ohne deren Probenahme und Isolierung wir nichts wären
- Dem BVL – das die Untersuchungsdaten der Länder sammelt und den Bericht veröffentlicht
- Den KollegInnen im Labor - die all die Isolate testen
- Ihnen - für die Aufmerksamkeit und die Fragen