



Zoonosen-Monitoring entlang der Lebensmittelkette

Ergebnisse 2014/2015

FG Epidemiologie, Zoonosen und Antibiotikaresistenz

Was Sie heute erwartet

Zoonosen-Monitoring

Hintergrund, Zielstellung und Ablauf

Ergebnisse 2014/2015

Vorstellung ausgewählter Ergebnisse

Schlussfolgerungen – gibt es Tendenzen?

Ausblick – was kommt?

Nationales Monitoring von Zoonoseerregern und Kommensalen in Deutschland

Hintergrund und Zielstellung

- Richtlinie 2003/99/EG (AVV Zoonosen Lebensmittelkette)
- Datenbasis für die Abschätzung von Risiken und Ableitung von Managementmaßnahmen
 - Grundlage für Risikomanagement
- Resistenzmonitoring gekoppelt an Zoonosen-Monitoring (2013/652/EU)

Nationales Monitoring von Zoonoseerregern und Kommensalen in Deutschland

Ablauf

- BfR entwickelt repräsentativen Stichprobenplan unter Berücksichtigung von Vorgaben und Vorschlägen (EFSA, Länder, BVL, RKI, etc.)
- Probenahme und Primäruntersuchung in den Bundesländern
- Isolateinsendung an NRLs am BfR zur Typisierung
 - Serovare, spa-Typen, Resistenzen, u.a.
- Berichterstattung mit BVL (Bund-Länder-Bericht)
- Berichterstattung an EFSA

2014 war das Geflügeljahr (2013/652/EU)

Primärproduktion Legehennen

Zuchthühner Legerichtung

Masthähnchen

Mastputen

Milchrind

Öko. und konventionelle Betriebe

Schlachthof Masthähnchen

Mastpute

Einzelhandel Konsumeier

Hähnchen- und Putenfleisch

Rohmilchkäse vom Milchrind

Frische Kräuter

2015 war das Schweine-/Rinderjahr (2013/652/EU)



			1 4 1
LJVIV	M A KK	radi	IVtIAN
	пани	nouv	ıktion
	.		

Zuchtschweine

Sauen in der Wartebucht

Läufer bis 30 kg

Kleine Wiederkäuer (Tankmilch)

Schlachthof

Mastschwein

Mastkalb/Jungrind

Einzelhandel

Rindfleisch

Schweinefleisch

Rohmilchkäse von kl. Wiederkäuern

Rohe Garnelen

Vorgeschnittene Blattsalate



Worauf wurde untersucht?

Die üblichen Verdächtigen Salmonella

Campylobacter

Listeria monocytogenes

VTEC

MRSA

Koagulase positive Staphylokokken

Duncker'scher Muskelegel

Premiere in 2014

Verpflichtendes ESBL/AmpC-EC

Monitoring

6.865₂₀₁₄ Proben und 6.106₂₀₁₅ in 16 BL genommen > 90% Probensoll → gute Compliance insgesamt!

Mit wenigen Ausnahmen repräsentativ Abstriche

- Tankmilch aus ökologischen Milchviehbetrieben (78%)
- Rohmilchkäse (67 85%)
- Einzelhandel teilweise deutlich übertroffen

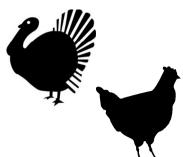
Highlights aus 2014 und 2015

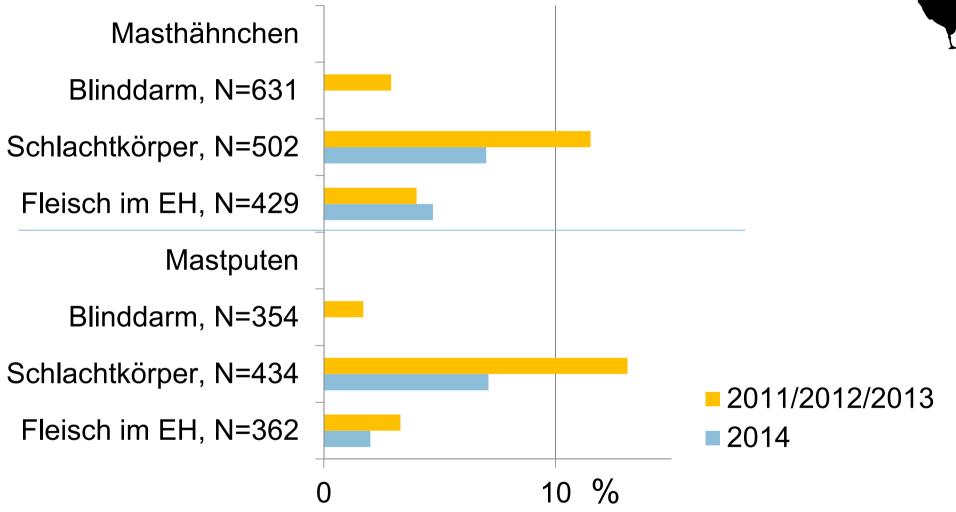
- Salmonella und Campylobacter
 - Mastgeflügel vs. Mastschwein

- Tankmilchuntersuchungen
 - konventionelle vs. ökologische
 Milchviehbetriebe



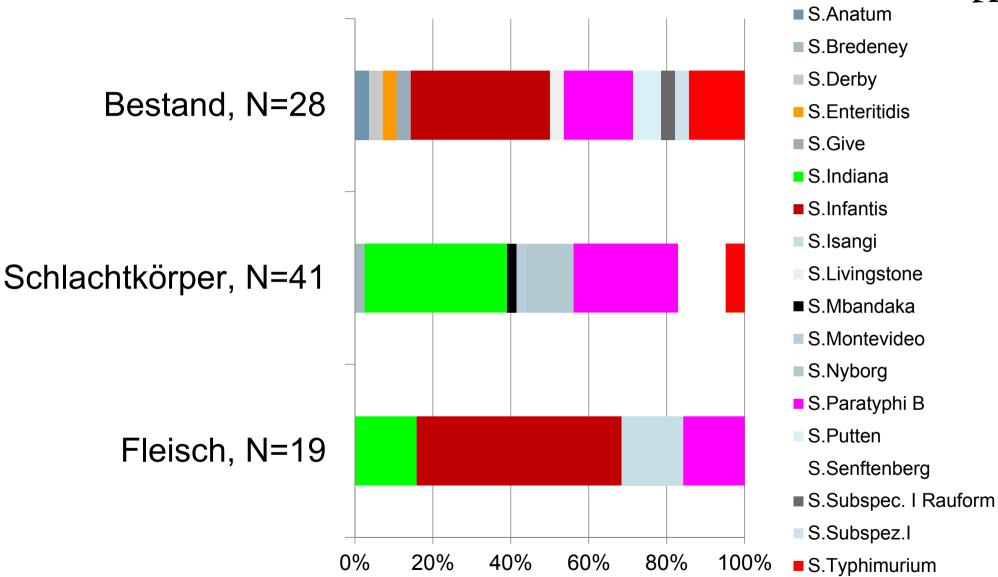
Salmonella in Mastgeflügel - Prävalenzen





Salmonella – Serovare – Hähnchenfleischkette





Salmonella - Hähnchenfleischkette



 Weiterer Rückgang von Salmonella beim Hähnchen am Schlachthof; kaum Eintrag aus der Primärproduktion

Residente Schlachthofflora als Problem?

- 1. einzelne Schlachthöfe die Durchschnitt nach oben ziehen
- 1 Schlachthof mit fixer Kombination von 2 Serovaren
 (S. Senftenberg + S. Nyborg)
- 1. 1 Schlachthof, der wiederholt mit <u>S. Indiana</u> auf Schlachtkörpern auffällt
- Fleisch im EH unverändert zu 2013

Salmonella - Putenfleischkette



Prävalenz auf Schlachtkörpern wie bei Hähnchen

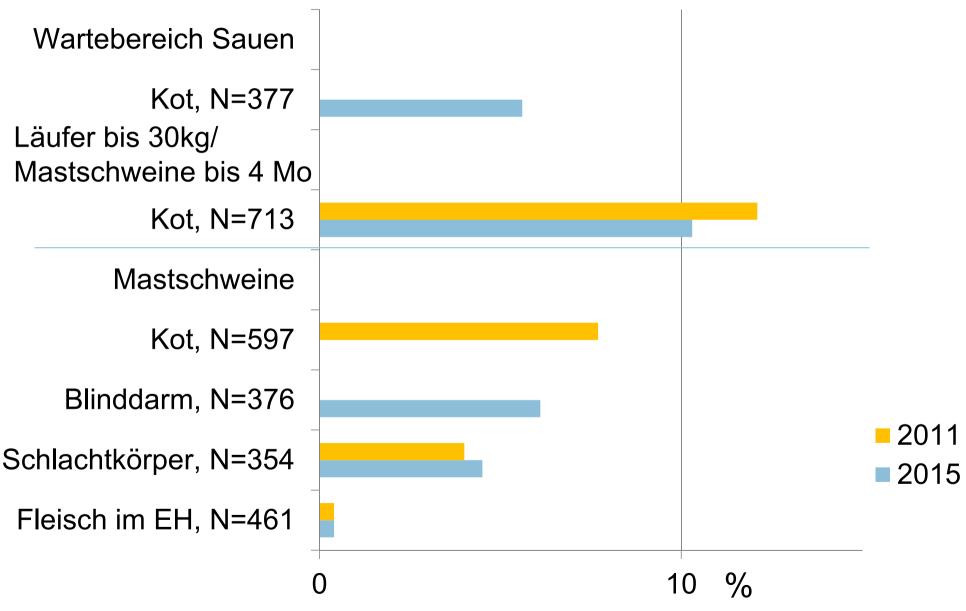
- Andere Serovare als beim Hähnchen (Data not shown)
 - v. a. S. Typhimurium und S. Newport

Fleisch seltener positiv als Hähnchenfleisch (1,7 vs. 4,7 %)

Salmonella beim Schwein

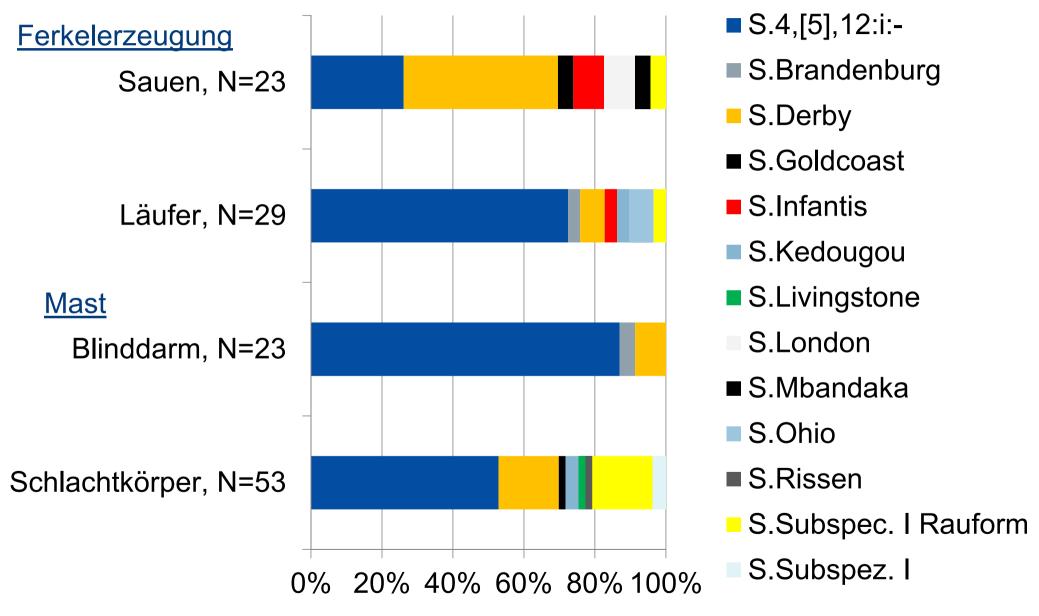


(Ferkelerzeugung und Mast)



Salmonellen Schweinefleischkette 2015





Salmonella - Schweinefleischkette 2015



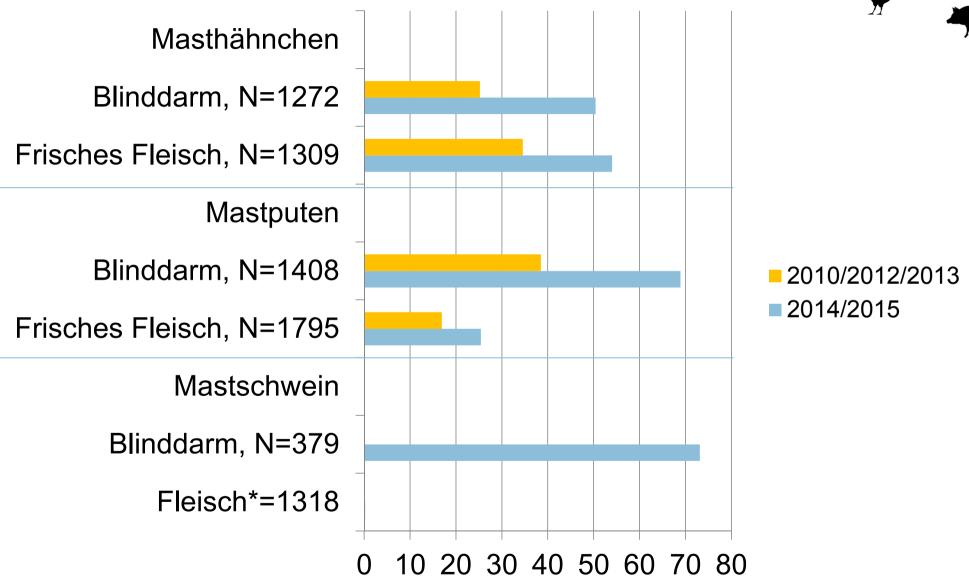
- Prävalenz bei Absatzferkeln höher als bei Sauen im Wartestall
- Bei Sauen überwiegend S. Derby
- Bei Ferkeln/Läufern sowie Blinddarm/Schlachtkörperproben überwiegend S. Typhimurium
- Salmonella in der Schweinefleischkette bleibt eine Herausforderung für die Tierhaltung
- Ausmaß des Eintrags über Ferkelerzeugerbetriebe in den Mastbereich?
- Getrennte Erregerpopulationen bzw. Populationsdynamik bei Sauen und Ferkeln?
- Weiterer Forschungsbedarf

Campylobacter – Prävalenzen Geflügel/Schwein







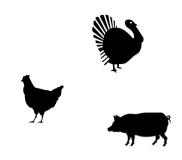


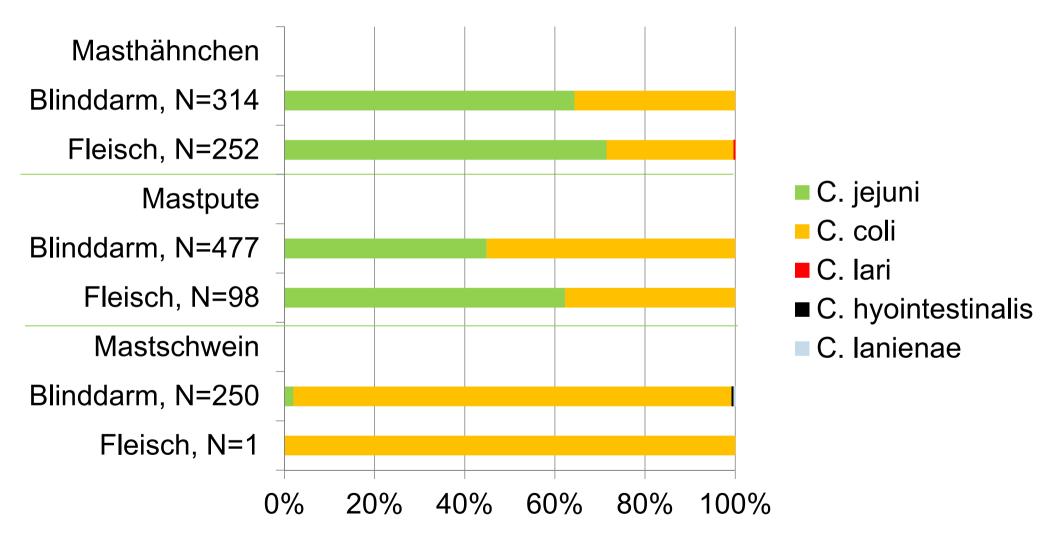
*Frisch, Hackfleisch und Zubereitungen



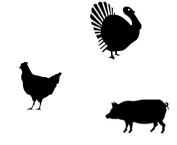


Campylobacter – Typisierung 2014/2015





Campylobacter – Geflügel vs. Schwein

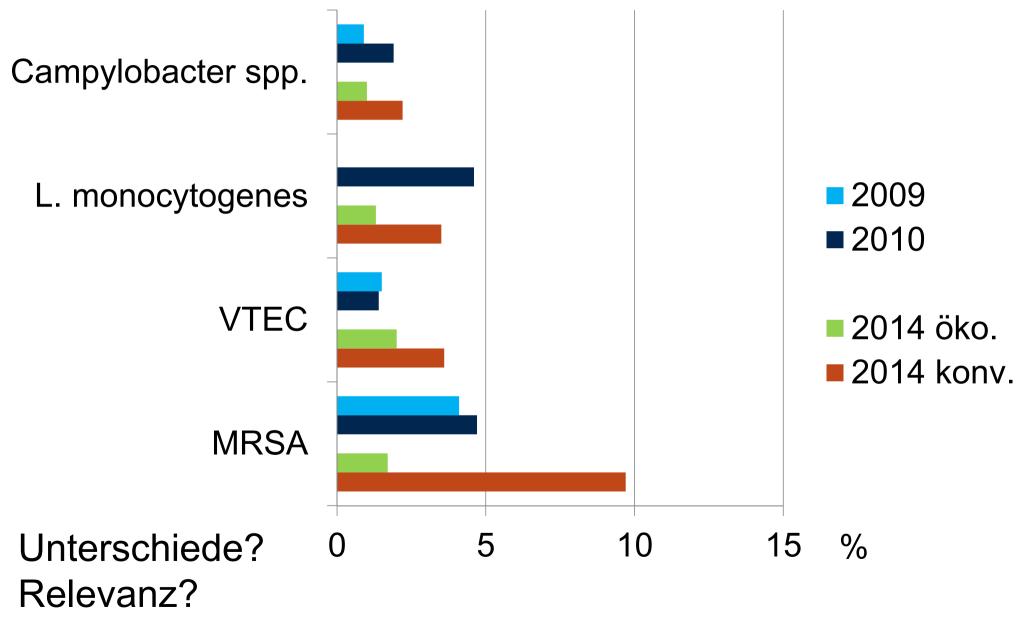


- Nachweise im Blinddarm bei Schlachtgeflügel 2014 > Vorjahre
 - Geändertes Untersuchungsverfahren? Mehr Eintrag?
- Auch im Fleisch höhere Nachweise gegenüber den Vorjahren
- Erhebliche Verschleppung von Campylobacter entlang der Geflügelfleischkette
- Hohe Nachweisrate beim Schwein, aber kaum vorhanden im Fleisch

Tankmilch – 2014 ökologische vs. konventionelle Milchrinderbetriebe

- Getrennte Programmen f
 ür beide Wirtschaftsformen
- Weitere Untersuchungen gab es in den Vorjahren 2009 und 2010
- Untersuchte Erreger
 - (Salmonella spp.,)
 - Campylobacter spp.,
 - L. monocytogenes,
 - VTEC,
 - MRSA und
 - E. coli wegen Resistenz

Zoonoseerreger – Prävalenz in Tankmilch (N>300/J)



Tendenzen?

Ergebnisse bestätigen Daten vergangener Jahre

Salmonella

- Weiterer Rückgang in den Geflügelfleischketten, aber Problem mit residenter Flora am Schlachthof?
- ...beim Schwein bleibt eine Herausforderung in der Tierhaltung

Campylobacter

- Geflügelfleischketten mit erheblicher Verschleppung
- Deutliche Reduktion entlang der Schweinefleischkette

Tankmilch

 Ökobetriebe tendenziell weniger belastet als konventionelle, signifikant bei MRSA (relevant für die Tiermedizin)

Ausblick

- 2016 ist wieder ein Geflügeljahr nach 652/2013/EU
 - Erstmalige Prävalenzuntersuchungen zu Carbapenemasebildenden E. coli
 - Untersuchung von Muscheln auf allen Ebenen (inkl. Import)
 - Tomaten und Sprossen u.a. auf B. cereus
- 2017 ist wieder ein Schweine-/Kalb-Jahr nach 652/2013/EU
 - Viele neue Erreger
 - Noro- und Hepatitis A-Virus, C. difficile, Y. enterocolitica
 - Inspiriert durch lebensmittelbedingte Ausbrüche
 - Streichfähige Rohwürste und tiefgefrorene Himbeeren



Danke

dem Rest von FG 43

NRL AR – Mirjam Grobbel

NRL Campy - Kerstin Stingl

NRL Staph – Alexandra Fetsch

NRL Salm – Istvan Szabo

NRL E. coli – Angelika Miko und Elizabeth Hauser

NRL Listeria – Sylvia Kleta

Kollegen vom BVL (Beatrice Pfefferkorn und Lars Wiehle)

Einrichtungen in Bundesländern





DANKE FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Dr. Katja Alt

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Str. 8-10 • 10589 Berlin

Tel. 0 30 - 184 12 - 0 • Fax 0 30 - 184 12 - 0

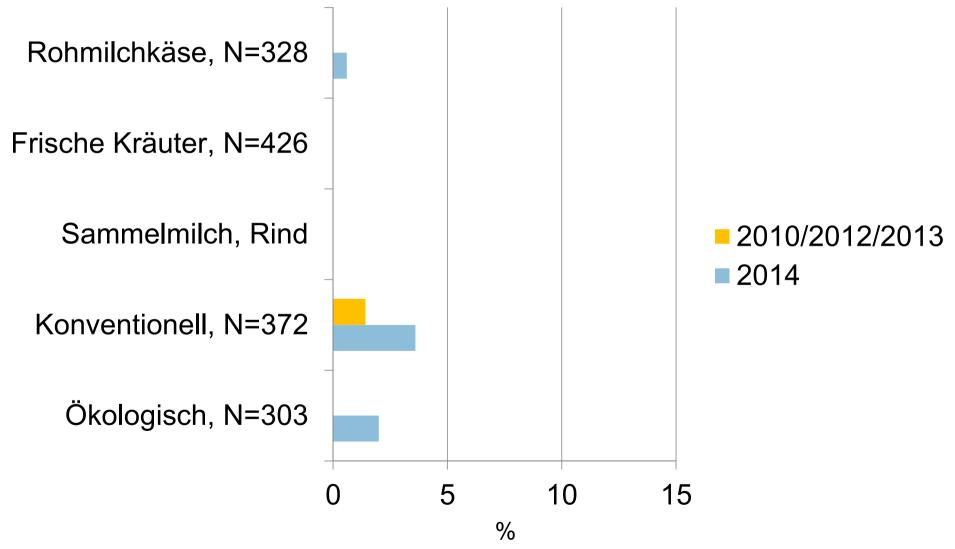
bfr@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de

Campylobacter - sonstige

- In Tankmilch von konventionellen Betrieben (2,2 %) häufiger als in ökologischen Betrieben (0,9 %)
- Nur einzelne Befunde bei Konsumeiern
- Bedeutung für den gesundheitlichen Verbraucherschutz begrenzt (Ausnahme Rohmilchverzehr)

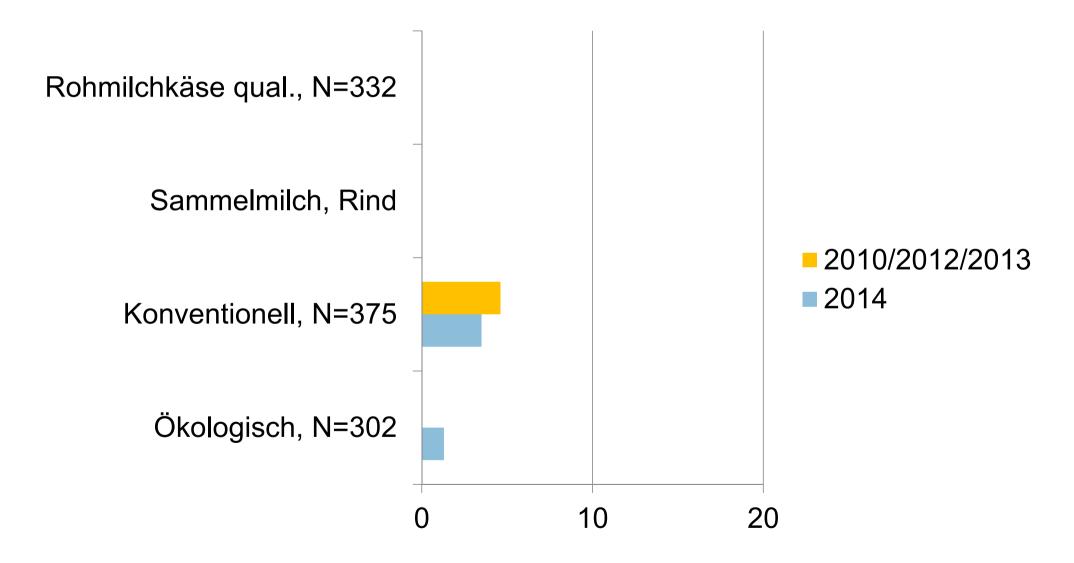
VTEC (Npos=21)





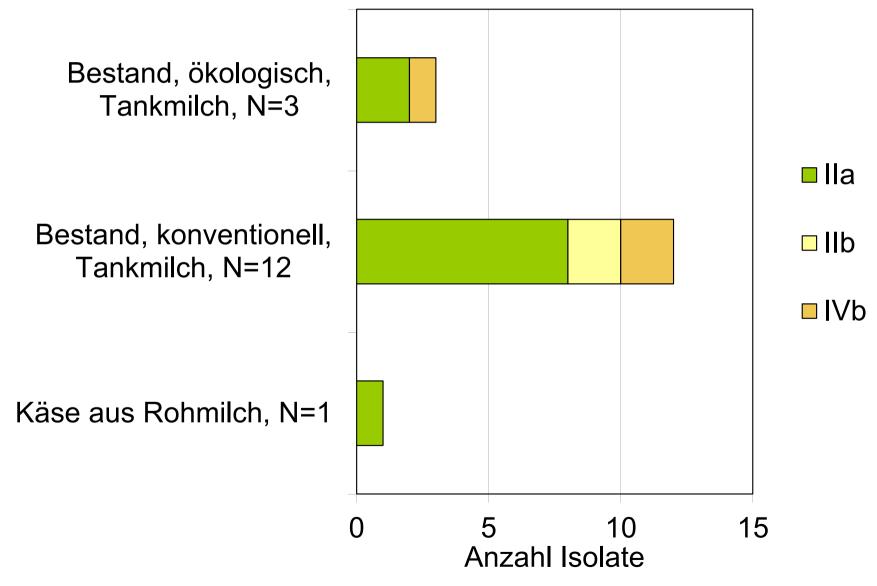
L. monocytogenes – Prävalenzen (Npos=18)





L. monocytogenes - Typisierung

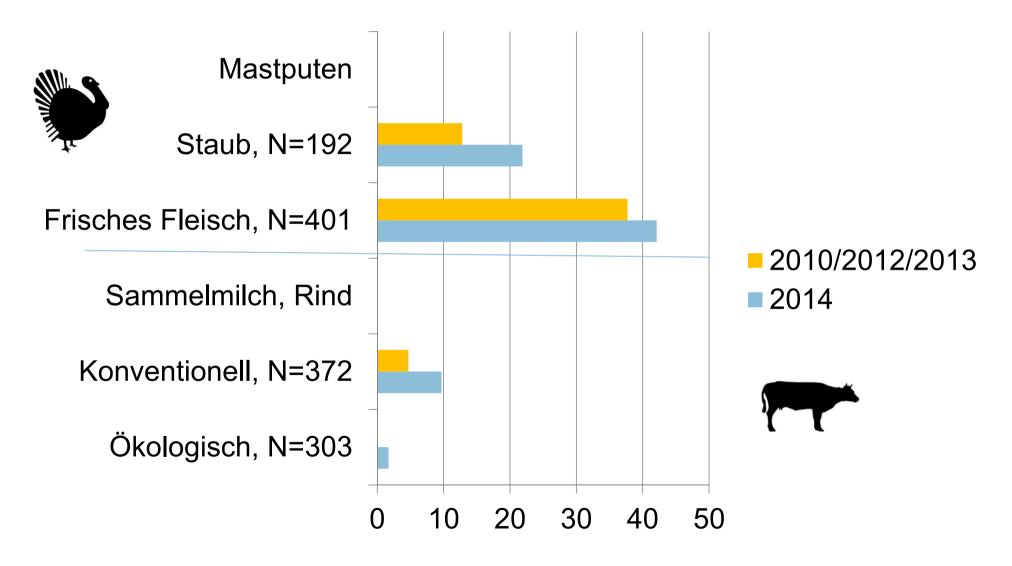




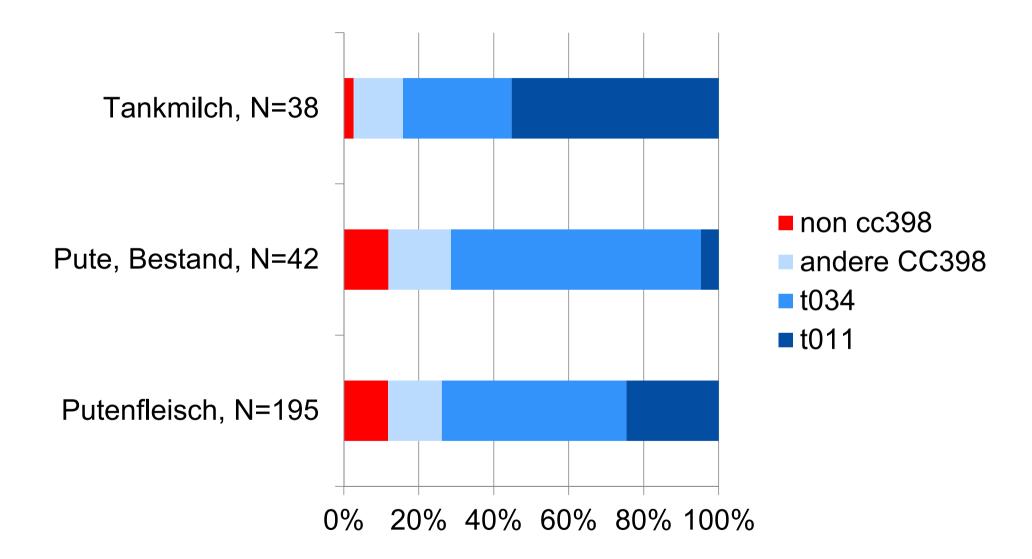
L. monocytogenes

- In Tankmilch ähnliches Bild wie bei Campylobacter
 - Etwas höhere Nachweisraten im konventionellen Betrieb (3,5 vs. 1,3 %)
- In Käse nur mit qualitativem Verfahren eine positive Probe
- Bedeutung von L. monocytogenes v.a. durch Schwere möglicher Infektionen

MRSA – Prävalenzen (Npos=227)



MRSA - Typisierung



MRSA

 Eingesandte Isolate weitgehend als MRSA bestätigt (93,6 %)

Tendenz Nachweisrate in Putenfleisch steigend

- 2010: 32%

2012: 38%

2014: 42%

- Auch in Putenbeständen (21%) höher als 2012
- 10% Tankmilchproben aus konventionellen Betrieben positiv → signifikant mehr als
 - ökologische Betriebe
 - 2009 und 2010 (~5%)

Zur Erinnerung

- Bedeutung MRSA:
 - → Kontakt mit besiedelten Tieren
 - → Lebensmittel nicht im Vordergrund
- Cave: immer wieder Träger ohne Nutztierkontakt

ESBL-EC – Prävalenzen (Npos=456)

