

Resistente Bakterien in der Lebensmittelkette – Nicht nur eine Frage der Tierhaltung

B.-A. Tenhagen, B. Vossenkuhl, A. Fetsch, A.
Käsbohrer

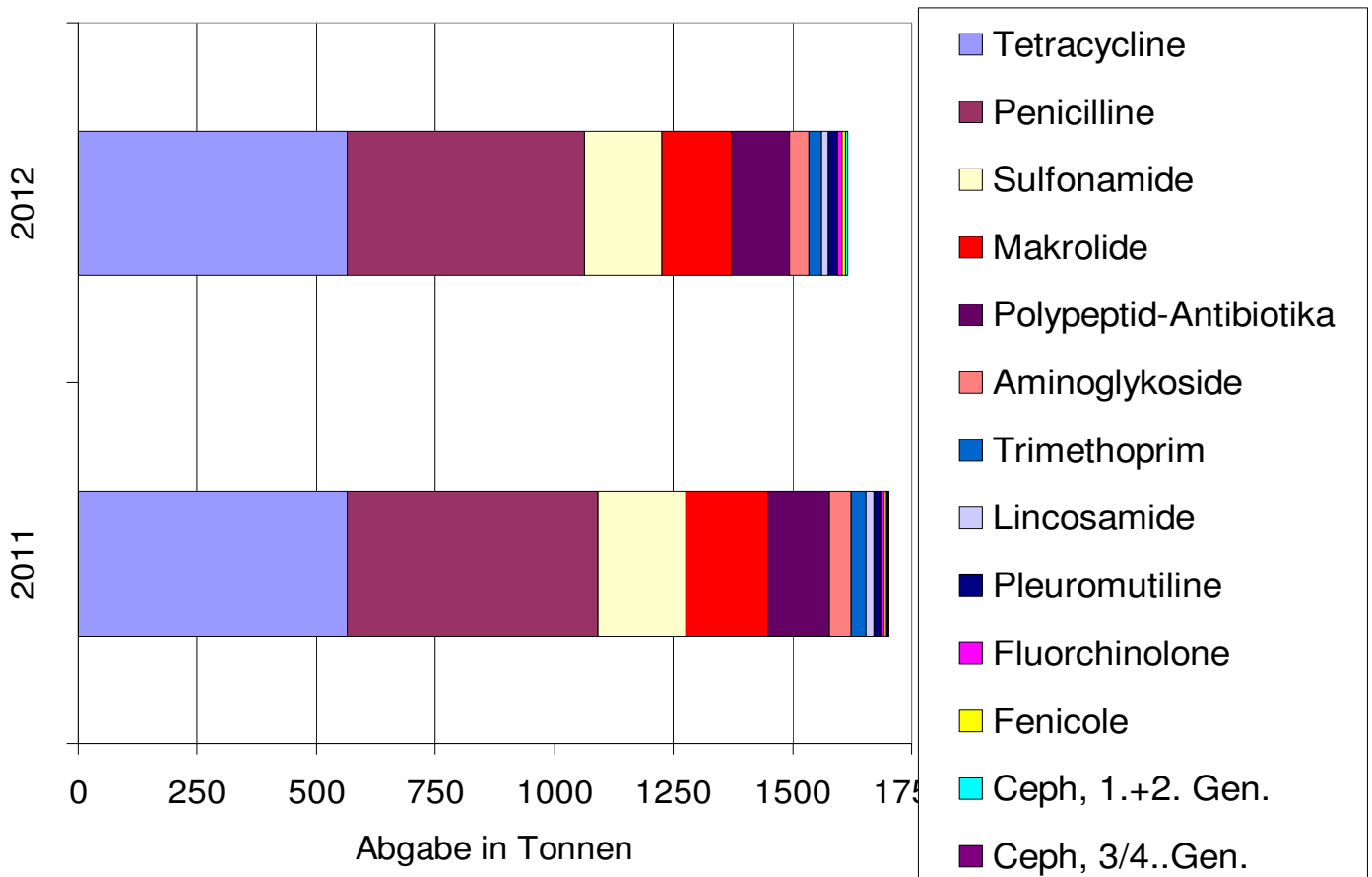
Aufbau des Vortrags

1. Arzneimitteleinsatz und resistente Keime in der Tierhaltung
2. Exposition des Menschen
3. Unterschiede zwischen Lebensmittelketten
4. Fazit

Was wir produzieren (Stat. Bundesamt 2014)

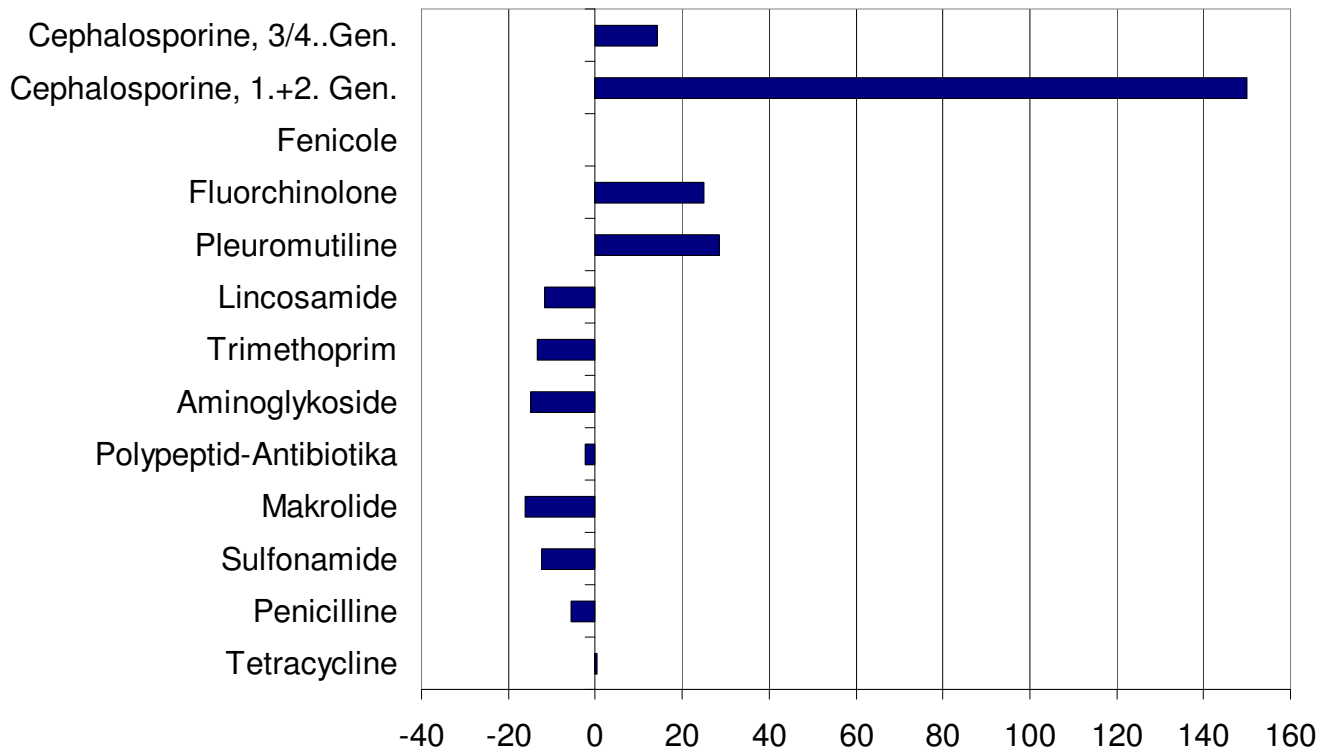
- 640 Mio Hühner
- 58,5 Mio Schweine
- 39 Mio Puten
- 3,6 Mio Rinder
- 1 Mio. Schafe
- 30 Mio kg Milch

Wieviel Tierarzneimittel Tierärzte kaufen (BVL 2014)

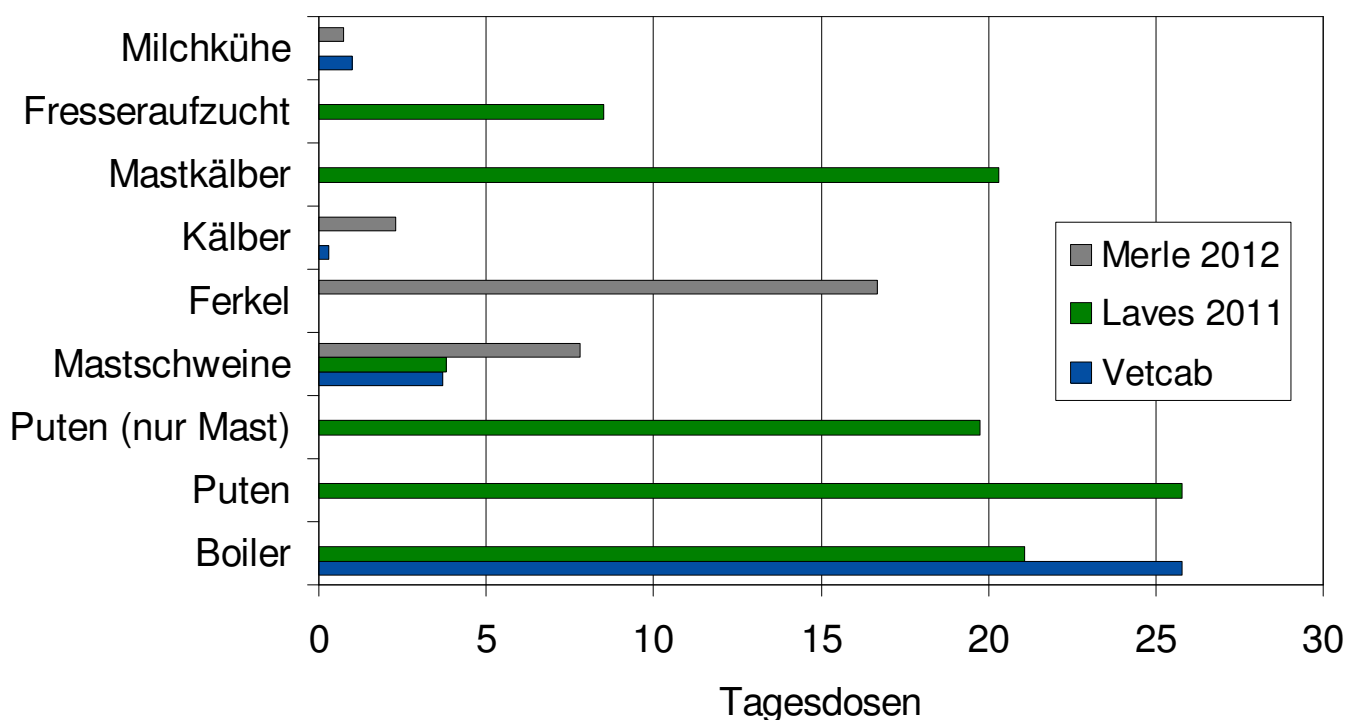


Wie sich das geändert hat (2011-2012, BVL 2014)

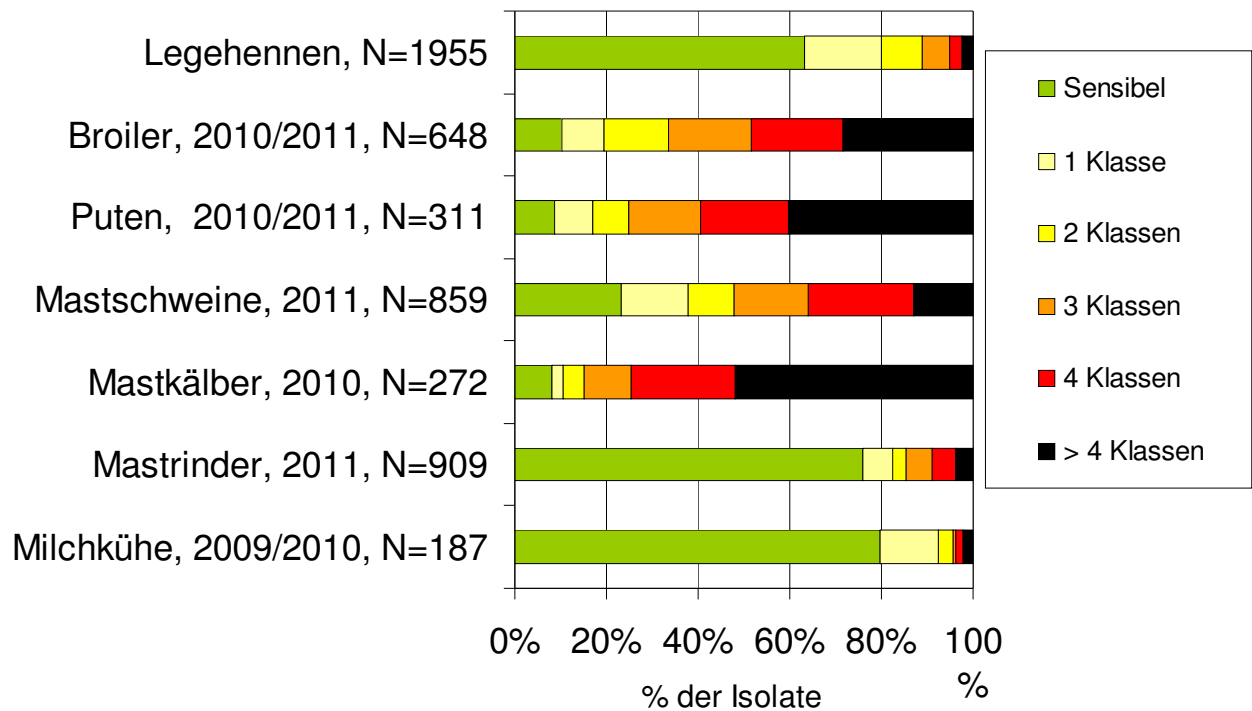
Veränderung in %



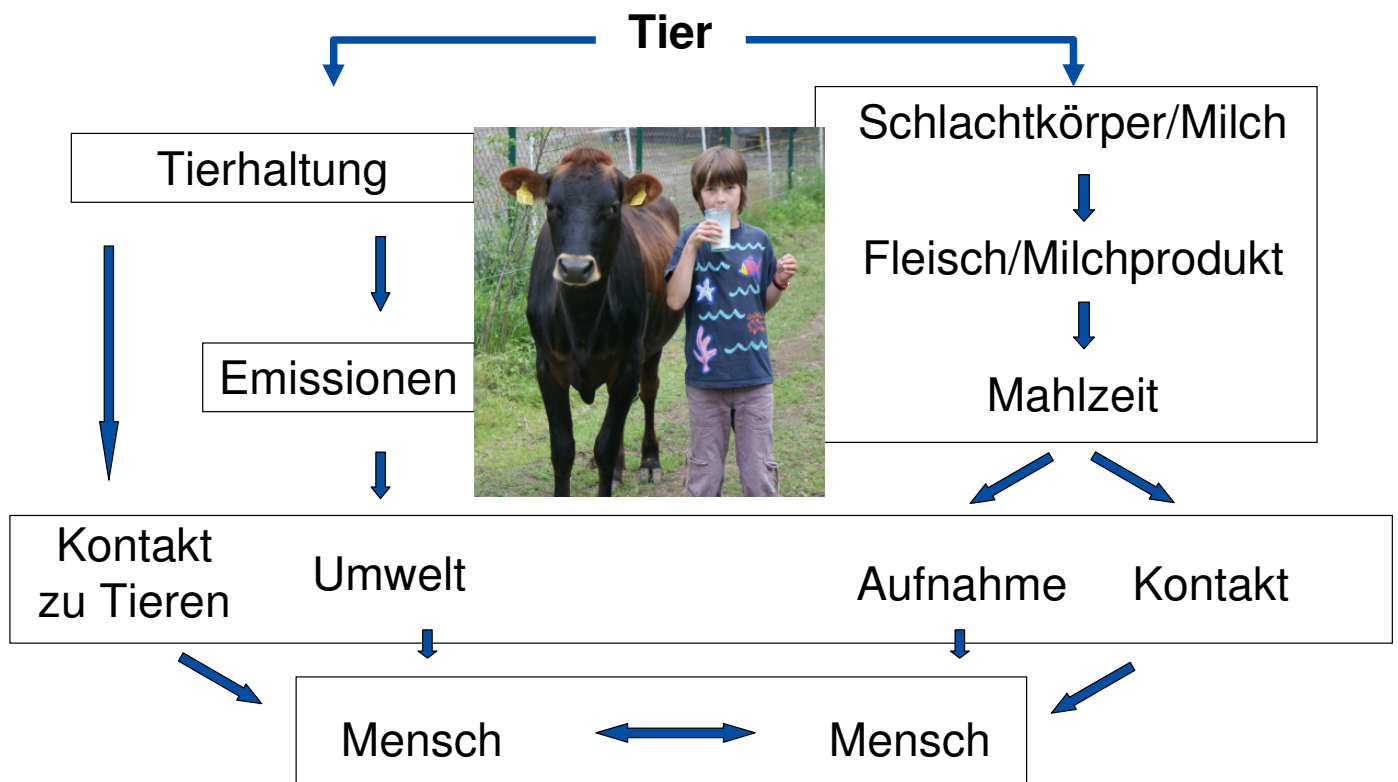
Wie oft wir behandeln (Beh. / 100 Tage)



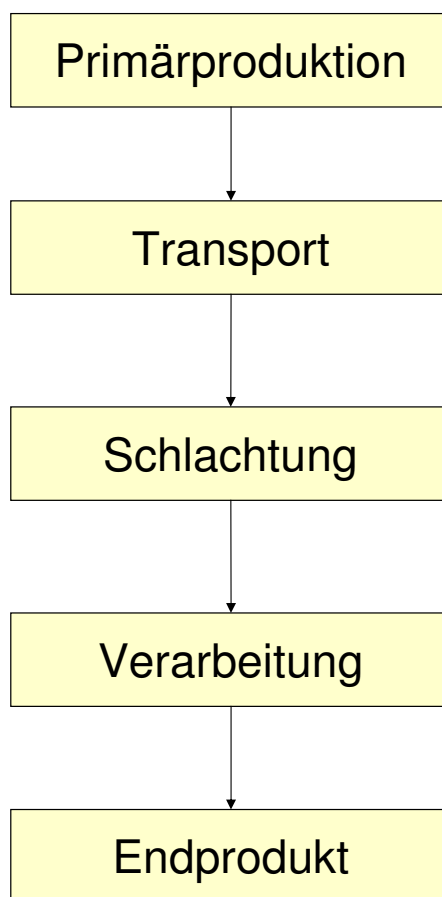
Resistenz bei *E. coli* von Nutztieren, 2009-2011



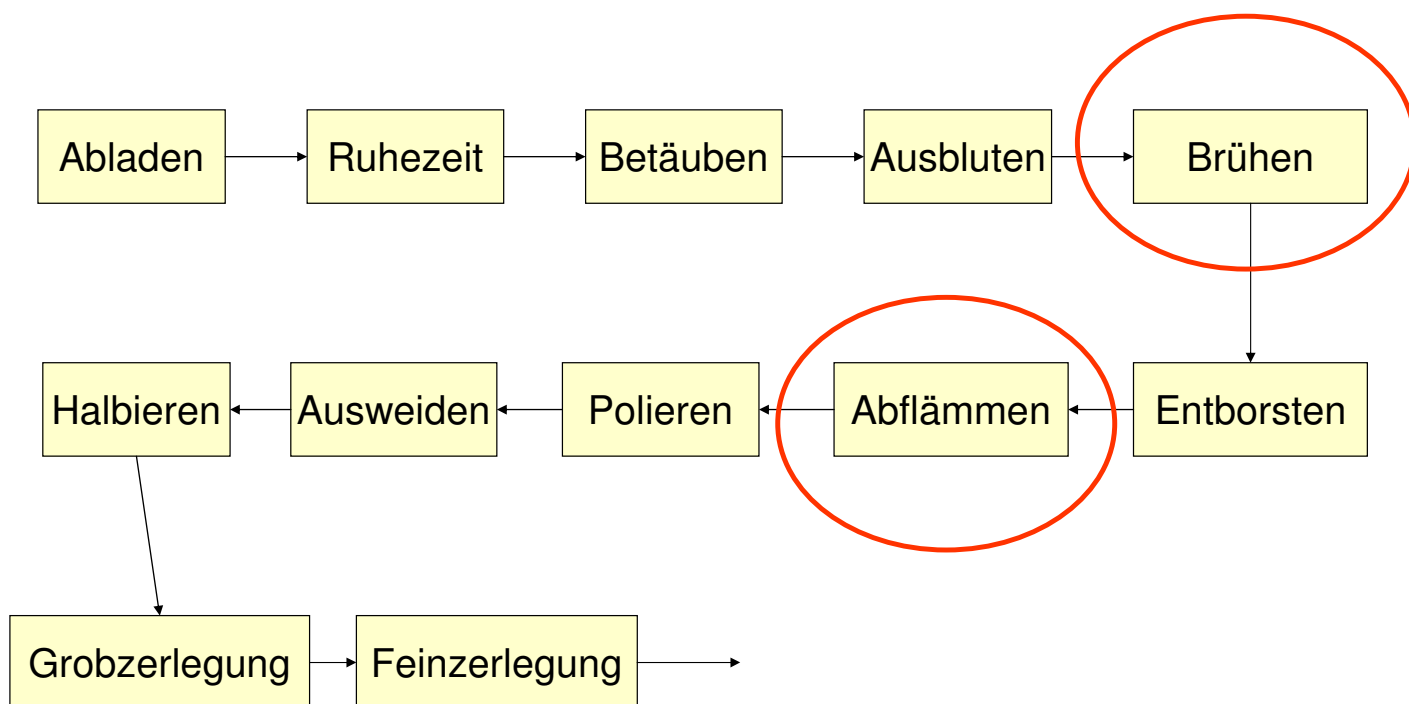
Was das für den Menschen bedeutet



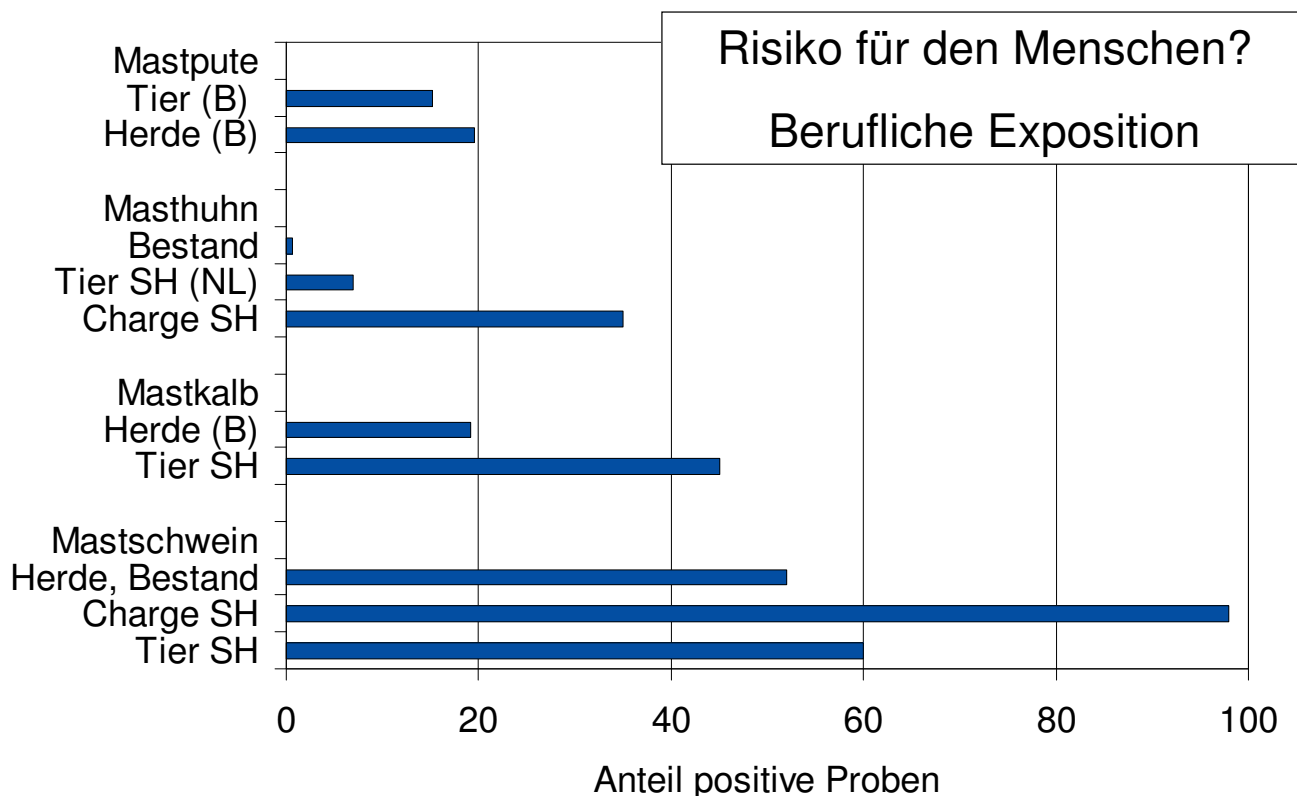
Aufbau der Kette, Beispiel: Schweinefleisch



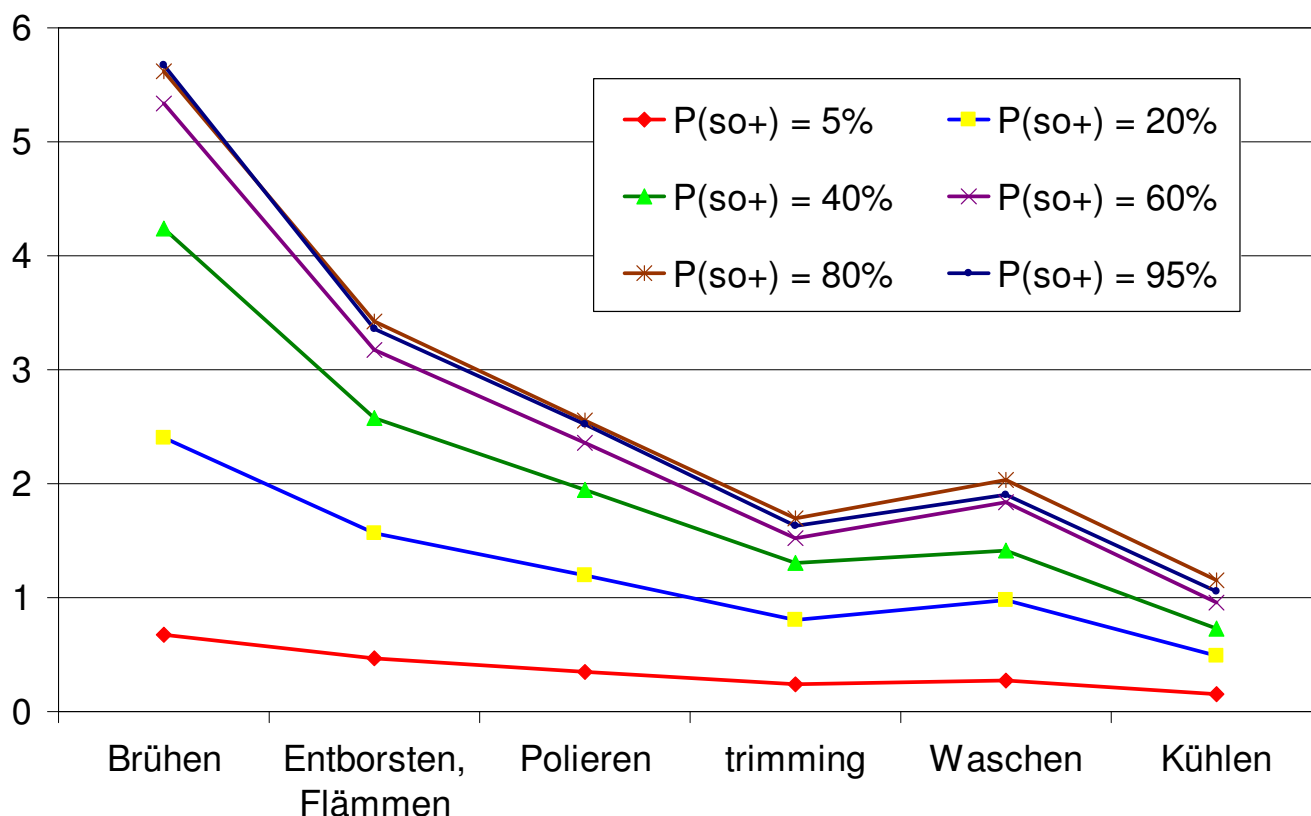
Schlachtung



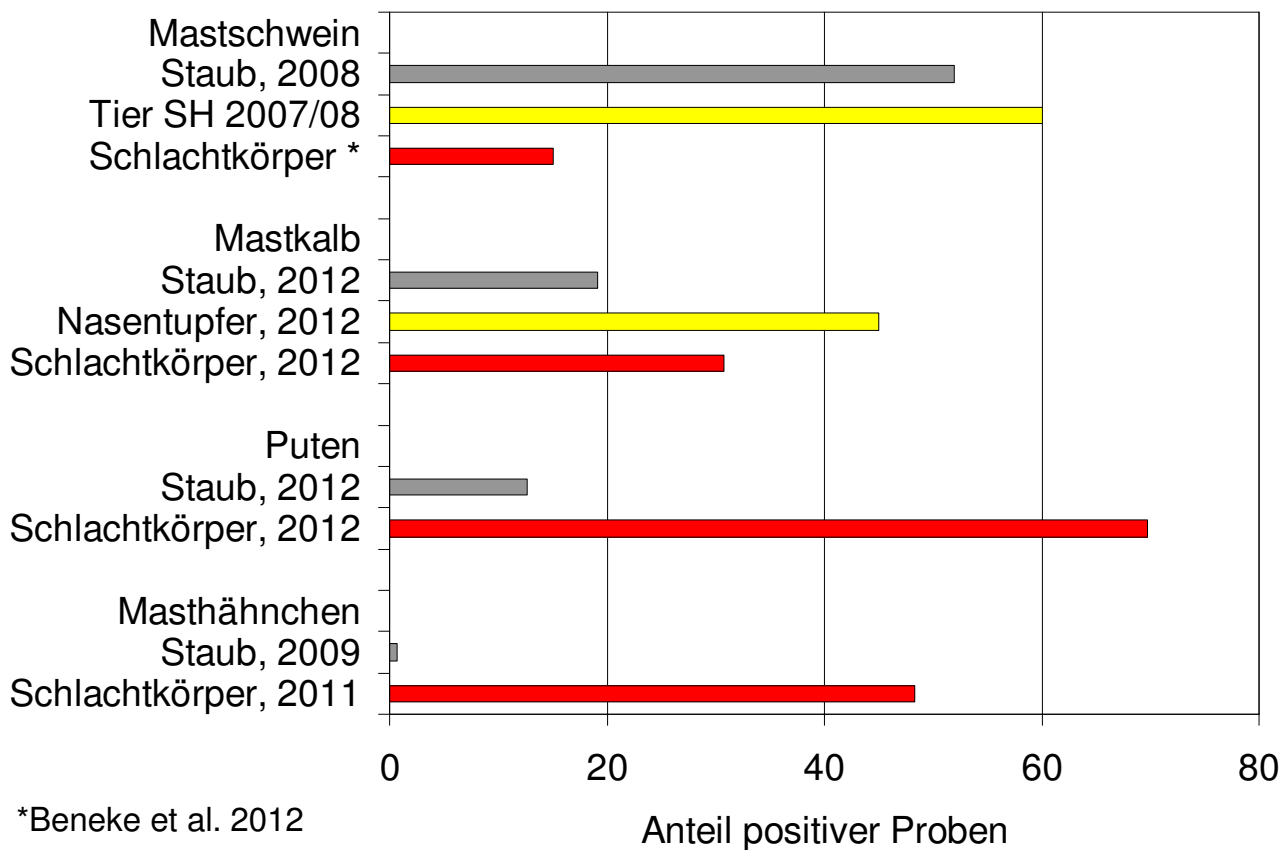
MRSA in der Primärproduktion



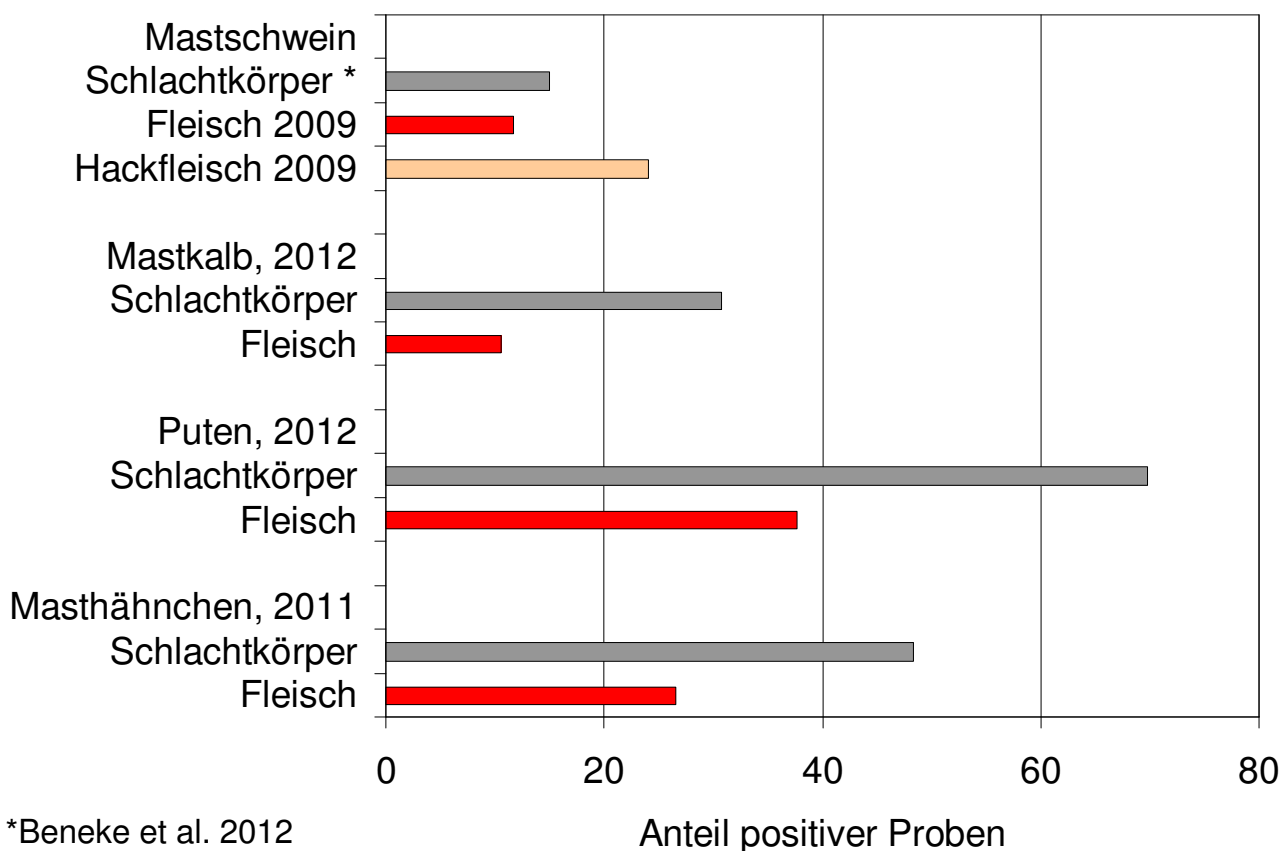
MRSA-prävalenz im Schlachtprozess (Vossenkuhl et al. 2014)



Vor und nach der Schlachtung



Vor und nach der Schlachtung



Einheitlich

Tierprävalenz: Schlachthof > Betrieb

Prävalenz Fleisch < Prävalenz Schlachtkörper

Unterschiedlich

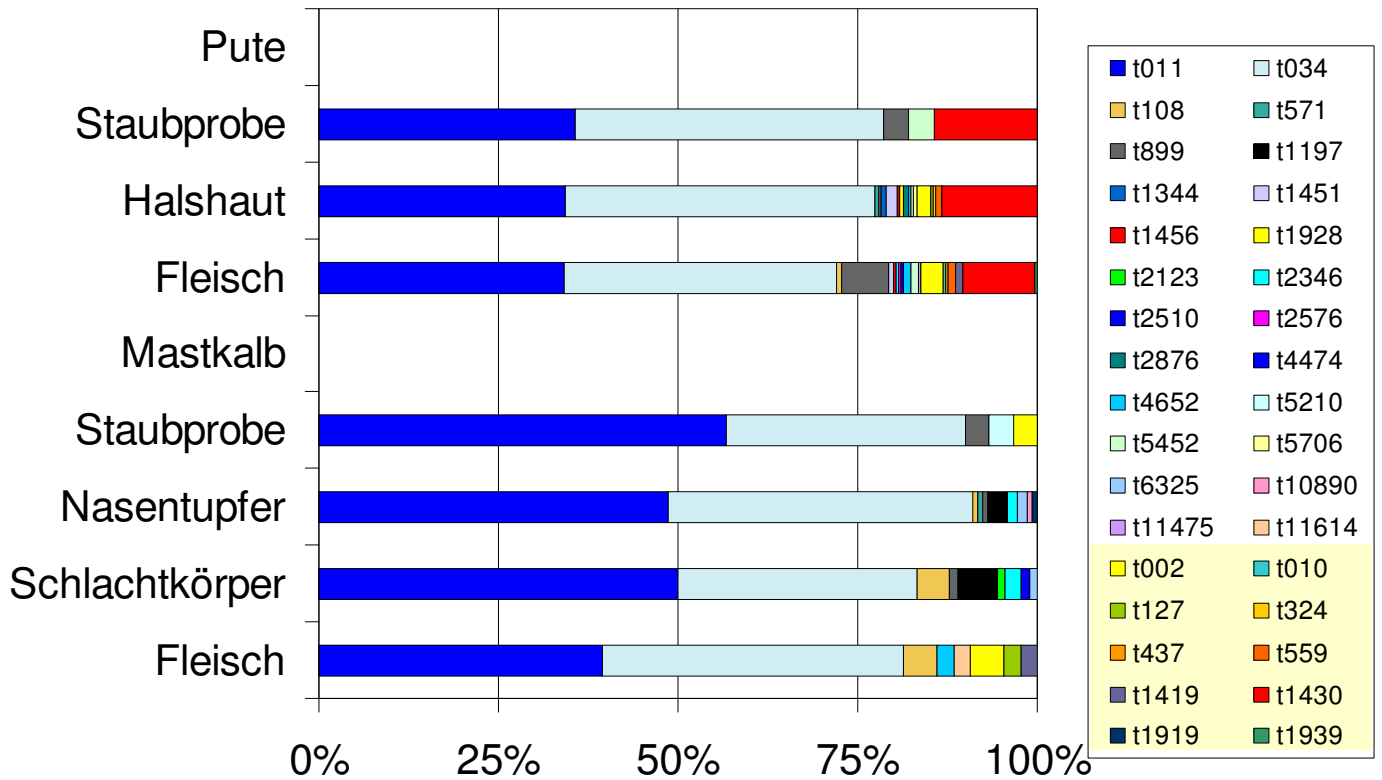
Puten und Hähnchen

Prävalenz Schlachtkörper / Fleisch > Prävalenz Tier

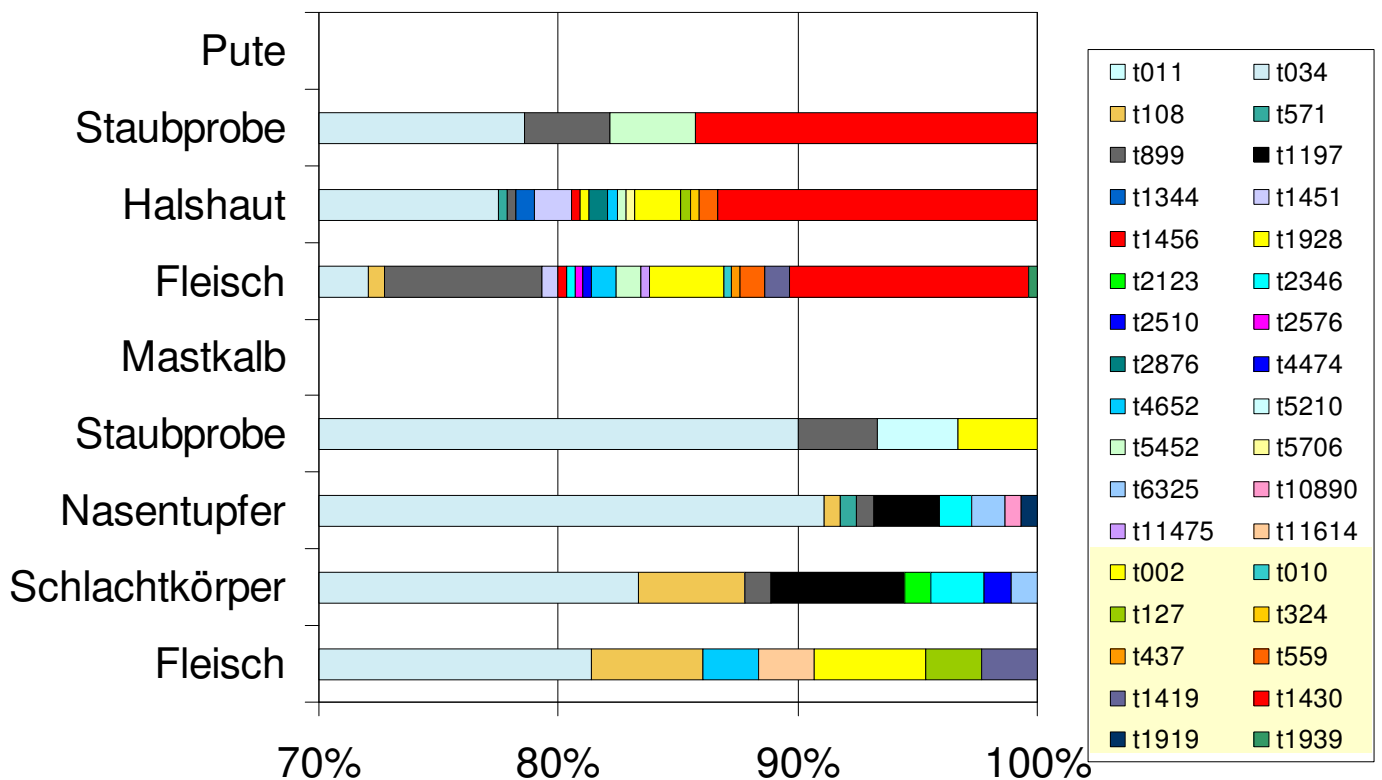
Schwein und Rind

Prävalenz auf Fleisch < Prävalenz Tier

Spa-Typen



Spa-Typen



Zusammenfassung

- Mastkalb / Schwein: **Primärproduktion als Problemzone**
- v.a. berufliche Exposition relevant
- Relativ geringe Nachweisraten im Lebensmittel

Masthähnchen / Pute: **Schlachtung als Problemzone**

- Herden weniger oft positiv
- Berufliche Exposition seltener, aber nicht geringer
- Hohe Nachweisraten im Lebensmittel

Danke



- KollegInnen in den Ländern
- KollegInnen am BVL
- KollegInnen am BfR
 - in den NRL
 - in der FG 43

