

Salmonellen – eine Gefahr für den Menschen: Verbraucherschutz beginnt beim Tierhalter

„Salmonellen¹⁾ sind die häufigste Ursache für Lebensmittelinfektionen“, sagte **Dr. Hermann Niemeyer** vom Tiergesundheitsdienst Bayern e. V. (TGD). Die Salmonellose des Menschen ist eine anzeigepflichtige Krankheit, und im vergangenen Jahr wurden 52.000 Salmonellenerkrankungen in Deutschland registriert. Die Dunkelziffer, so Dr. Niemeyer, dürfte das fünf- bis zehnfache betragen. Dr. Niemeyer: „Hier im Saal sitzen etwa 150 Personen. Die Statistik besagt, dass innerhalb des letzten Jahres 0,75 Personen von Ihnen eine Salmonelleninfektion hatten.“ Quelle dieser Infektionen seien die Nutztierbestände, an erster Stelle stünden Eier und Geflügelfleisch. Durch Schweinefleisch würden aber immerhin zehn bis zwanzig Prozent der Salmonelleninfektionen verursacht.

Und: Die deutschen Schweinehalter stehen im Wettbewerb mit den Schweinehaltern der anderen EU-Mitgliedsländer, zum Beispiel Dänemark. Dänisches Schweinefleisch nimmt in puncto Lebensmittelsicherheit eine Spitzenposition ein. Laut Bericht der Europäischen Lebensmittelbehörde European Food Safety Authority (EFSA) hebt sich dänisches Schweinefleisch bei Salmonellen klar von der internationalen Konkurrenz ab. Die EFSA bestätigt, dass Dänemark im Großen und Ganzen keine Probleme mit multiresistenten Salmonellen hat. In den meisten EU-Mitgliedsstaaten, auch in Deutschland, stellen diese dagegen ein erhebliches Problem dar.

Dr. Niemeyer legt deshalb den Schweinehaltern an's Herz: Konsequente Hygienemaßnahmen sind das A und O für eine salmonellenunbedenkliche Ferkelerzeugung und Schweinemast. „Damit lässt sich nicht nur das Salmonellenproblem in den Griff bekommen, sondern auch andere Infektionskrankheiten, insbesondere Darminfektionen aber auch Virusinfektionen, können damit besser in Schach gehalten werden“, sagte Dr. Niemeyer. Zu den allgemeinen Hygienemaßnahmen gehören unter anderem Abteil-Rein-Raus-Belegung mit Reinigung und Desinfektion sowie die Fliegen- und Schadnagerbekämpfung.

Im Rahmen des Salmonellenmonitorings an bayerischen Schlachthöfen wurden bisher 3.200 Schweinebestände untersucht. Davon konnten 95 Prozent der Kategorie I (weniger als 20 Prozent Reagenten) zugeordnet werden. Diese Quote ist deutlich günstiger als im Bundesdurchschnitt.

Im Rahmen eines TGD-Projektes ist erstmals auch die Untersuchung von Zuchtsauenbeständen vorgesehen. Es soll ermittelt werden, wie stark Salmonellen in der Zuchtstufe verbreitet sind und wie die Infektion innerhalb der Zuchtsauenherden übertragen wird. Nach Vorliegen der Laborbefunde werden dem Landwirt auf seinen Betrieb zugeschnittene Maßnahmen vorgeschlagen, die bei konsequenter Umsetzung die Erzeugung salmonellenfreier Läufer nahezu sicherstellen kann.

1) Es gibt etwa 2.000 unterschiedliche Salmonellen-Typen, wovon eine ganze Reihe hoch pathogen ist, in die Blutbahn eindringen und damit schwerste Erkrankungen bis zum Tod führen.