

Analyse Wurstprodukten auf ESBL-bildende Keime

Testergebnisse und Hintergrundinformationen

Stand: 19.05.2014
Friederich Ostendorff, MdB
Bärbel Höhn, MdB

1. Was wurde untersucht?

Zwischen dem 28.04.2014. und dem 02.05.2014. wurden in 13 Städten verschiedene Fleisch- und Wurstprodukte gekauft und insgesamt 63 Proben in einem zertifizierten Labor auf ESBL (Extended Spectrum β -Lactamasen) analysiert.

In der Regel haben wir 5 Proben aus den folgenden Städten analysiert: Berlin, Potsdam, Leipzig, Erfurt, Wiesbaden, Mainz, Saarbrücken, Düsseldorf, Dortmund, Münster, Hannover, Hamburg und Kiel.

Folgende Wurstsorten wurden getestet: Mett, Teewurst/ Braunschweiger, Mettwurst/ Salami und Schinken. Dies sind sogenannte Rohwurstsorten, die bei der Herstellung weder erhitzt noch gebrüht werden.

Die Proben wurden in Discountern, Supermärkten und Bäckereien erworben.

Von 63 Proben (verschiedene Wurst- und Schinkenprodukte) wurden auf 10 Produkten ESBL-Keime nachgewiesen (16 Prozent). Diese für den direkten Verzehr gedachten Lebensmittel stellen somit unmittelbar eine Gesundheitsgefahr für die Verzehrenden dar.

Bei den Wurstwaren sind besonders die Mettprodukte (Mettbrötchen, Zwiebelmett) auffällig. Hier haben wir in 22 % der Proben ESBL Keime gefunden (8 Proben von insgesamt 36). Beim letzten Test im Dezember 2012 waren es noch 16 %.

Insgesamt waren beim gesamten Test Putenprodukte besonders auffällig. Bei 66 % der Proben (6 von 9 Proben) haben wir ESBL Keime gefunden. Bei Schinken wurden keine Keime festgestellt. Bei Teewurst und Mettwurst/ Salami jeweils eine keimbelastete Probe.

Angaben zu den positiv getesteten Proben:

Art	Produkt	POS	Stadt	Datum
Wurst	Putenzwiebelmettwurst	Rewe (Theke)	Dortmund	29.04.2014
Wurst	Putenmettwurst	Netto	Düsseldorf	28.04.2014
Wurst	Putenzwiebelmettwurst	Penny	Hamburg	28.04.2014
Wurst	Putenzwiebelmettwurst	Kaufland	Hannover	30.04.2014
Wurst	Putenzwiebelmettwurst	REWE	Mainz	28.04.2014
Wurst	Paprika Schinken Zwiebelmettwurst	Aldi	Mainz	28.04.2014
Wurst	Putenzwiebelmettwurst	Kaufland	Potsdam	02.05.2014
Wurst	Feine Teewurst	Lidl	Völklingen/ Saarbrücken	02.05.2014
Mettbrötchen		Tackmann	Kiel	29.04.2014
Mettbrötchen		Bendig	Potsdam	02.05.2014

Rund 30.000 Menschen sterben jährlich in der Bundesrepublik, weil sie nicht mehr vollständig auf die Behandlung mit Antibiotika ansprechen. Die Übertragung von ESBL-bildenden Keimen aus der Nutztierhaltung über Lebensmittel auf den Menschen verstärkt diese Problematik und damit auch die zunehmende Entwertung von Antibiotika.

Im Fleisch- und Wurstwaren tauchen die Antibiotika-resistenten Keime auf, weil mittlerweile viele Tiere in den großen Mastställen damit infiziert sind. Ursache ist der massive und häufig unsachgemäße Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung. Die Mastställe sind quasi ein riesiges Trainingsgebiet für Keime, um resistent gegen Antibiotika zu werden.

2. Was tun?

- Der Antibiotika-Einsatz in den Mastställen muss deutlich reduziert werden. Das kann nur durch eine Reduzierung der Herdengröße und durch eine Vergrößerung der Stallfläche pro Tier erreicht werden.
- In der Tierhaltung muss der flächendeckende Einsatz von Reserveantibiotika verboten werden. Diese Antibiotika sind Notfallmedikamente bei Menschen, wenn die herkömmlichen Antibiotika nicht mehr ansprechen. Durch den häufigen Einsatz der Reserveantibiotika in der Tiermast gibt es aber auch hier erste resistente Keime, die sich verbreiten. Damit kann vielen Menschen nicht mehr geholfen werden.
- Der Bundesgesetzgeber muss die Grundlage dafür schaffen, dass Fleisch und Wurstwaren für den rohen Verzehr routinemäßig auf ESBL-produzierende Keime untersucht und bei Befall aus dem Verkehr gezogen werden.

3. Was ist ESBL?

ESBL (*extended-spectrum beta-lactamases*) ist die Abkürzung für die Fähigkeit von Bakterien, spezielle Enzyme zu entwickeln, die bestimmte Antibiotika unwirksam machen. Dies ist besonders gefährlich, da die Fähigkeit zur Bildung dieses Enzyms vom einen zum anderen Keim übertragen werden kann. Die „extended-spectrum beta-lactamases“-Bakterien, die ESBL bilden, sind unter anderem gegen Penicilline aber auch Cephalosporine der dritten und vierten Generation resistent. Letztere werden als Reserveantibiotika eingesetzt.

Unter den Keimen, die ESBL bilden, finden sich vor allem Enterobakterien wie Salmonellen, Klebsiellen oder *Escherichia coli*.

4. Wo kommen ESBL-produzierende Keime vor bzw. wie kommen sie in die Lebensmittel?

ESBL-produzierende Keime galten lange als Problem von Krankenhäusern. Seit 2000 werden ESBL-tragende Keime aber auch in Nutztierbeständen (Geflügel, Schwein, Rind) und in Lebensmitteln nachgewiesen. Verschiedene Studien aus Deutschland, den Niederlanden, Dänemark und Frankreich belegen eine stetige Resistenzzunahme in Nutztierbeständen. Eine Ursache ist der massive und häufig unsachgemäße Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung. Die Mastställe sind quasi ein riesiges Trainingsgebiet für Keime, um resistent gegen Antibiotika zu werden. In vielen Ställen gehören die ESBL Keime mittlerweile zum festen Inventar und finden sich deshalb auch im Endprodukt wieder.

4. Welche Folgen haben ESBL-bildende Keime in der Nutztierhaltung und auf Lebensmitteln für den Menschen?

Das Bundesamt für Risikoforschung (BfR) sieht im Auftreten von ESBL-bildenden Keimen in der Nutztierhaltung und in Lebensmitteln ein erhebliches Problem für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Auch wenn bislang wenig belastbare Daten darüber vorliegen, welche Rolle infizierte Lebensmittel bzw. Tierbestände in der Landwirtschaft für die ESBL-Problematik beim Menschen spielen, belegen die vorliegenden Erkenntnisse laut Aussagen des BfR deutlich ein Gesundheitsrisiko für den Menschen.

Über den Konsum von mit ESBL-bildenden Bakterien belasteten Produkten können diese Bakterien auf den Menschen übertragen werden. Im Fall einer Erkrankung ist diese aufgrund der Resistenz gegen verschiedene Antibiotika schlechter zu behandeln. Gerade im Fall von Kindern, älteren Menschen, chronisch Kranken und anderen gesundheitlich gefährdeten Menschen entstehen hieraus besondere Risiken.

Schätzungsweise 30.000 Menschen sterben jährlich in der Bundesrepublik, weil sie nicht mehr vollständig auf die Behandlung mit Antibiotika ansprechen. Die Übertragung von ESBL-bildenden Keimen aus der Nutztierhaltung über Lebensmittel auf den Menschen verstärkt diese Problematik und damit auch die zunehmende Entwertung von Antibiotika.

Schlagzeilen haben die ESBL Keime in den letzten Jahren insbesondere durch den Tod mehrerer Babys in einer Bremer Kinderklinik gemacht¹.

Ein zweites Problem stellt die Möglichkeit dar, dass andere Krankheitserreger zusätzlich mit den Antibiotika-Resistenzgenen ausgestattet werden können. Da die Gene für ESBL auf leicht übertragbaren Genabschnitten liegen, kann dieser sogenannte horizontale Gentransfer zwischen verschiedenen Bakterien leicht erfolgen. Darüber hinaus können resistente Bakterien direkt von Nutztieren auf den Menschen übertragen werden und von diesen dann weiter z.B. in Einrichtungen des Gesundheitswesens verschleppt werden.

Das BfR kommt in seiner Stellungnahme zu ESBL-bildenden Bakterien in Lebensmittel zu dem Schluss, dass angesichts der Zunahme ESBL-bildender Keime in den Nutztierbeständen und des davon ausgehenden Gesundheitsrisikos für den Menschen Maßnahmen zur Eindämmung dieser Entwicklung ergriffen werden müssen.

5. Exkurs Putenrohurst

In unserer Studie haben wir verschiedene Fleisch- und Wurstprodukte analysieren lassen, darunter auch Putenrohurst, vor allem Putenzwiebelmettwurst verschiedener Hersteller. In 66 Prozent der Putenrohurstproben haben wir ESBL Keime gefunden (6 von 9 Proben). Obwohl die statistische Belastbarkeit nicht vollständig gegeben ist, ist das Ergebnis dieser Stichprobe alarmierend.

Putenfleisch ist bei den deutschen VerbraucherInnen sehr beliebt, jährlich werden pro Kopf etwa 6 kg konsumiert, der EU-Durchschnitt liegt bei 3,5 kg. Diese enorme Nachfrage hat zur Folge, dass möglichst viel Fleisch zu möglichst billigen Preisen produziert wird: Die Tiere wurden in der Vergangenheit so einseitig auf schnelles Wachstum und möglichst hohen Brustmuskelanteil gezüchtet, dass die heute verwendeten Hochleistungstiere nach wenigen Lebenswochen kaum mehr zu natürlichen Bewegungsabläufen fähig sind. Die Enge in den Ställen ist so groß, dass die Tiere auf ihren Exkrementen sitzen und zum großen Teil an fortgeschrittenen Entzündungen der Sohlenhaut

¹ http://www.aerztezeitung.de/praxis_wirtschaft/klinikmanagement/article/807458/bremerfruehchenstation-esbl-suche-ausgedehnt.html

leiden². Mehrfacher Antibiotika-Einsatz über die Trunkwasserzufuhr ist die Regel. Damit sich die Tiere in der großen Enge der Ställe nicht verletzen, wird den Küken bereits in der Brüterei der Oberschnabel gekürzt. Am Ende des kurzen Lebens werden die Vögel in Transportkäfige gedrängt und in hochindustrialisierten Schlachthöfen zu tausenden pro Stunde geschlachtet. Dieses System der Tierhaltung ermöglicht Tiefstpreise von zum Teil unter 3,50 € pro 500 g Brustfilet. Die Kosten für dieses Billigfleisch sind jedoch hoch: für die Tiere, für die Umwelt und für unsere Gesundheit.

6. Wie können sich VerbraucherInnen vor ESBL-bildenden Keimen schützen?

Wer die einschlägigen Regeln der Küchenhygiene beachtet, Fleisch und Eier immer durchgart und den direkten bzw. indirekten Kontakt verzehrfertiger Lebensmittel mit rohem Fleisch oder rohen Eiern vermeidet, kann sich vor einer Infektion mit ESBL-tragenden Keimen schützen. Im Falle der hier untersuchten Produkte, die roh verzehrt werden, sind diese Vorsichtsmaßnahmen nicht zielführend.

7. Grüne Forderungen zur nachhaltigen Verringerung des Antibiotika-Missbrauchs

a. Für ökologisch verträgliche Tierzahlen

Der endemische Infektionsdruck konnte seit 30 Jahren nicht verbessert werden. Die Tierdichte in den Beständen und auch in bestimmten Regionen Deutschlands hat stark zugenommen, zudem ist Deutschland Tiertransport-Transitland. In den betroffenen Regionen ist inzwischen auch die maximale ökologische Belastbarkeit überschritten. Ohne eine Reduzierung der absoluten Tierzahl sowie auch der Tierdichten lässt sich diese Situation nicht wirksam verbessern. Vor dieser wichtigsten Ursache des massenhaften Einsatzes von Antibiotika verschließt die Bundesregierung die Augen. Gerade dort, wo Tiere in extremer Dichte gehalten werden, geschieht dies auf der Basis von permanentem Medikamenteneinsatz. Das rechnet sich betriebswirtschaftlich für die Fleischwirtschaft, ist aber volkswirtschaftlich schädlich, denn die hohen Folgekosten durch Umweltverschmutzung und Resistenzbelastung trägt alleine die Gesellschaft.

b. Umbau der Tierhaltung einleiten

Auch aus Tierschutzgründen ist eine Reduzierung der Tierzahlen anzustreben. Für die aktuellen Tierzahlen fehlt schlicht und einfach der Platz zur tiergerechten Haltung. Neben einer Absenkung der Tierzahlen brauchen wir eine grundlegende Reform der Haltungsbedingungen. Leitbild muss das gesunde Tier sein, wobei mit *gesund* nicht nur das Freisein von Leiden, sondern ausdrücklich auch das Ausleben art eigener Verhaltensweisen gemeint ist. Leistung (Fleisch, Milch, Eier) ist kein geeignetes Kriterium zur Beurteilung der Tiergesundheit.

² https://openagrar.bmelv-forschung.de/servlets/MCRFileNodeServlet/Document_derivate_00002264/Im_Fokus_03-2014.pdf;jsessionid=05D5299EFC7AF0EFB40C4FFA9384D7D0

Es müssen also endlich Zuchtziele wirksam verboten werden, bei denen Krankheiten und Schmerzen vorprogrammiert sind, nur um die Leistung weiter zu steigern. Wir brauchen darüber hinaus verschärfte Haltungsverordnungen, die deutlich längere Mastzeiten, niedrigere Besatzdichten, mehr Platz, Auslauf und Frischluft verpflichtend vorschreiben. Dazu muss die Regierung einen klaren zeitlichen Rahmen vorgeben und Umbauten mit Fördermaßnahmen flankieren.

c. Klare Kriterien für Bestandsbehandlung

Nach heutiger Gesetzeslage können ohne nähere Begründung ganze Bestände mit Antibiotika behandelt werden, auch wenn nur einzelne Tiere erkrankt sind. Das erleichtert die eigentlich verbotene prophylaktische Behandlung, die durch den Begriff *Metaphylaxe* verschleiert wird. Das AMG und/oder die daraus abgeleiteten Verordnungen müssen hier Klarheit schaffen und genau definieren, in welchen Fällen eine Behandlung ganzer Bestände, einzelner Gruppen oder einzelner Tiere zu erfolgen hat. Wir fordern zudem eine verpflichtende Einrichtung von Krankenställen oder deutlich abgegrenzter Bereiche für kranke Tiere oder Tiergruppen.

d. Kommission für rechtsverbindliche Antibiotika-Leitlinien einsetzen

Auch in der Veterinärmedizin ist Therapiefreiheit kein Selbstzweck. Mit Freiheit ist hier nicht jede vom Tierhalter oder betreuenden Veterinärmediziner erwünschte, sondern die im Sinne der Tiergesundheit und der öffentlichen Gesundheit erforderliche und angemessene Behandlung gemeint. Vor allem muss bei jedem Einsatz eines Antibiotikums dem Kollateralschaden einer ggf. auch für Menschen relevanten Resistenzentwicklung Rechnung getragen werden. Therapiefreiheit in diesem Sinne braucht klare Regeln, die wenn notwendig, im Zeitverlauf erweitert und verschärft werden müssen. Wir fordern daher die Bundesregierung auf, ihren Widerstand gegen die Einrichtung einer Tierarzneimittelanwendungskommission nach §§56a Absatz 5 AMG aufzugeben. Eine solche Kommission soll rechtsverbindliche Leitlinien auf dem jeweiligen Stand der Wissenschaft erarbeiten, um schnell und effizient auf aktuelle Resistenzentwicklungen zu reagieren.

e. Festpreise für Antibiotika

Die indirekte Subventionierung industrieller Tierhaltung und der ihnen zuliefernden Nutztierpraxen muss endlich beendet werden. Es darf keinesfalls mehr Mengenrabatte für Antibiotika geben – weder für Tierärzte, noch für Landwirte –, denn gerade die Menge, der massenhafte Einsatz ist ja das Problem. Wir fordern die Bundesregierung auf, die Rahmenbedingungen für Festpreise zu schaffen. Das kann bedeuten, dass Mengenrabatte per Verordnung verboten werden. Auch vorstellbar ist die Einrichtung einer staatlichen Clearingstelle als Instanz zwischen Pharmaunternehmen und Tierärzten, damit Antibiotika nur zu festen Preisen an Veterinäre abgegeben werden dürfen. Über eine solche

Clearingstelle ließe sich auch die gesamte abgegebene Medikamentenmenge wirksam und nahezu in Echtzeit erfassen und ggf. steuern.