

---

## Informationsdienst Wissenschaft

---

Sie sind hier: [Home](#) > Pressemitteilung: Masthähnchen sind häufig mit ...

### Pressemitteilung

#### Masthähnchen sind häufig mit Salmonellen infiziert (BfR-Presseinformation Nr. 01/2007)

Dr. Irene Lukassowitz, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

**22.01.2007**

BfR - Presseinformation

Bundesinstitut für Risikobewertung

Thielallee 88 - 92, D - 14195 Berlin, Telefon: 01888/412-4300, Telefax: 01888/412-4970 Presserechtlich verantwortlich: Lukassowitz

01/2007, 22. Januar 2007

Masthähnchen sind häufig mit Salmonellen infiziert

Deutsche Bestände erstmals flächendeckend untersucht

Jede sechste Masthähnchenherde in deutschen Ställen ist mit Salmonellen infiziert. Das ist das Ergebnis einer Pilotstudie des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zusammen mit den Überwachungsbehörden der Bundesländer im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen einer EU-weiten Studie. Die Ergebnisse bestätigen, dass Hähnchenfleisch eine bedeutende Quelle für Lebensmittelinfektionen darstellen kann. Wird unzureichend erhitzt und verzehrt, besteht für den Verbraucher ein erhöhtes Risiko, sich mit Salmonellen zu infizieren. Auch es bei der Zubereitung von Gerichten mit Hähnchenfleisch zur Kontamination anderer Lebensmittel mit Salmonellen kommt. Verbraucher sollten deshalb unbedingt auf eine konsequente Küchenhygiene achten, empfiehlt der Präsident des BfR, Prof. Dr. Andreas Hensel.

Für die Studie wurden zwischen dem 1. Oktober 2005 und dem 30. September 2006 insgesamt 408 Herden in allen Bundesländern untersucht, in denen Masthähnchen gehalten werden. Die Proben wurden von Herden mit 750 bis 234.000 Tieren überproportional nach den von der EU vorgeschriebenen Vorgaben gezogen. Ausgewertet wurden die Daten von 378 Herden aus Betrieben mit mindestens 5000 Tieren.

Die Studie bildet erstmals repräsentativ ab, in welchem Umfang deutsche Masthähnchenbestände mit Salmonellen belastet sind. Vergleich mit Daten, die bisher aus anderen europäischen Ländern vorliegen, zeigt, dass die ermittelte Rate von 17,5 Prozent vergleichsweise hoch ist und dass Deutschland mit diesem Ergebnis im oberen Bereich liegt. In den skandinavischen Ländern, wo Salmonellen in den Beständen seit Jahren systematisch bekämpft werden, liegt die Rate deutlich niedriger.

Insgesamt haben die Überwachungsbehörden der beteiligten Bundesländer 1892 Proben genommen. Im Nationalen Referenzlabor für Salmonellen des BfR wurden die aus den positiven Proben isolierten Salmonellen serologisch differenziert und weiter untersucht. Verschiedene Typen von Salmonellen (Serovaren oder Serotypen) haben die Wissenschaftler des BfR nachgewiesen. Der häufigste Erreger ist damit breiter als in Legehennenbeständen, die in einer ähnlichen Studie in den Jahren 2004/2005 untersucht wurden (vgl. BfR-Presseinformation 18/2006). Unter den Serovaren waren auch die bei Salmonellose des Menschen in Deutschland nachgewiesenen Erregerstämme *S. Enteritidis* und *S. Typhimurium* vertreten, allerdings sehr viel seltener als bei den Legehennen.

Untersucht wurde auch, ob und gegen welche Antibiotika die einzelnen Stämme resistent sind. Ein Teil der untersuchten Stämme erwies sich als unempfindlich gegen bis zu zehn von 17 untersuchten antimikrobiell wirksamen Substanzen.

Die Ergebnisse der Studie werden an die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, weitergegeben und zusammen mit den Daten aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union ausgewertet werden. Ziel ist es, eine geeignete europäische Strategie zur Bekämpfung von Zoonoseerregern und speziell von Salmonellen in den Geflügelbeständen zu entwickeln.

Um das Risiko einer Salmonelleninfektion des Verbrauchers über Geflügelfleisch zu senken, sollen in einem nächsten Schritt Maßnahmen ergriffen werden, um die Salmonellenbelastung der Masthähnchenbestände deutlich zu reduzieren. Da große Salmonella-Serovaren auf den Menschen übertragen werden und Erkrankungen auslösen können, muss diese Strategie einbezogen und sollte sich nicht auf die beim Menschen am häufigsten nachgewiesenen Typen S. Enteritidis und S. Typhimurium beschränken. Besonders wichtig sind Maßnahmen zur Verhütung der Infektion der Tiere während der Aufzucht und des Transport zum Schlachthof. Weiterhin muss verhindert werden, dass salmonellafreie Schlachtkörper im Schlachtprozess Salmonellen kontaminiert werden. In eine Minimierungsstrategie müssen außerdem Herstellung, Verpackung und Vertrieb von Geflügelfleischprodukten einbezogen werden, um eine Rekontamination auf dem Weg zum Verbraucher zu verhindern.

Die Verbraucher selbst können sich leicht und effektiv vor einer Salmonelleninfektion schützen, indem sie Geflügelfleisch gut durcherhitzen und getrennt von anderen Lebensmitteln, die nicht erhitzt werden, zubereiten. Weitere Hinweise zu ausgewählten Fragen und Antworten zum hygienischen Umgang mit Geflügelfleisch auf der Homepage des BfR.

Der Bericht "Grundlagenstudie zur Erhebung der Prävalenz von Salmonellen in Gallus-gallus-Broilerbetrieben" ist unter "Mikrobielle Risiken/Zoonosenforschung" auf der Homepage des BfR veröffentlicht.

ende bfr-p

**Weitere Informationen:**

[http://www.bfr.bund.de/cm/208/grundlagenstudie\\_zur\\_erhebung\\_der\\_praevalenz\\_von\\_salmonellen\\_in\\_gallus\\_gallus\\_broilerbetrieben](http://www.bfr.bund.de/cm/208/grundlagenstudie_zur_erhebung_der_praevalenz_von_salmonellen_in_gallus_gallus_broilerbetrieben)  
Grundlagenstudie

URL dieser Pressemitteilung: <http://idw-online.de/pages/de/news192960>

**Merkmale dieser Pressemitteilung:**

Medizin und Gesundheitswissenschaften  
überregional  
Forschungsergebnisse

---