

Schwerpunktaufgabe 5-2009: Untersuchung von Fleischerzeugnissen sowie Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen auf *präsumptive methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA)*

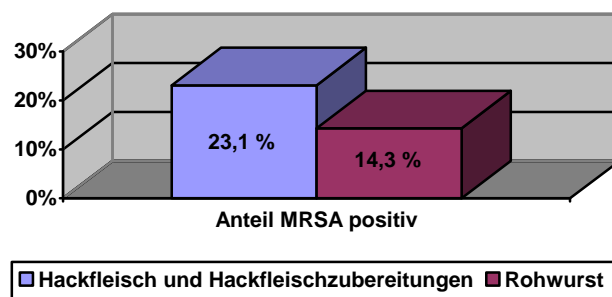
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

In der Humanmedizin werden methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) seit langem als bedeutende Infektionserreger beschrieben. In den letzten Jahren wurden MRSA vermehrt bei Tieren nachgewiesen. Neben Haustieren sind auch Nutztiere betroffen. Der Kontakt mit Nutztieren birgt insbesondere für bestimmte Berufsgruppen, wie Landwirte und Tierärzte die Gefahr einer Kolonisierung. Die Zunahme der Besiedlung dieser Berufsgruppen führt zwangsläufig zu einem verstärkten Eintrag in andere Bevölkerungsgruppen. Über den genauen Übertragungsweg sowie über die Bedeutung von Lebensmitteln als Infektionsquelle ist bisher wenig bekannt. Ergebnisse einer niederländischen Studie zeigten, dass MRSA besonders häufig in rohem Fleisch von Schweinen, Kälbern, Hühnern und Puten vorkommen. Die Isolate konnten überwiegend dem MLST-Typ ST 398 zugeordnet werden, der bis dato nicht in der Humanmedizin beschrieben worden war. Dieser Gruppe zugehörige MRSA werden als livestock associated (la) MRSA bezeichnet. Der Nachweis anderer Typen deutet jedoch darauf hin, dass auch eine sekundäre Kontamination entlang der Lebensmittelkette möglich ist.

Aufgrund der regelmäßigen Nachweise von MRSA in rohem Fleisch sollten parallel zu den Untersuchungen im Rahmen des Zoonosen-Monitorings Untersuchungen zum Vorkommen von MRSA in verzehrsfertigen Erzeugnissen aus Schweinefleisch durchgeführt werden.

Untersucht wurden 65 Planproben Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen sowie 28 Planproben Rohwurst. In 5 Proben Hackfleisch, 10 Proben Hackfleischzubereitung und 4 Proben Rohwurst konnten MRSA nachgewiesen werden.

Abbildung: Anteil Proben mit Nachweis von MRSA



Die Ergebnisse zeigen, dass der Anteil verzehrsfertiger Erzeugnisse aus Schweinefleisch, die MRSA enthalten, nicht unerheblich ist. Anders als bei rohem Fleisch, bei dessen Zubereitung das Risiko einer Infektion durch Einhaltung der Küchenhygiene begrenzt werden kann, besteht bei den untersuchten Erzeugnissen die Gefahr einer direkten Besiedlung oder Infektion. Daneben kann auch der Kontakt mit kontaminierten Lebensmitteln zu einer Besiedlung führen.

Die in bisherigen Studien nachgewiesenen Keimgehalte waren sehr gering. Die Bedeutung des Vorkommens von MRSA in niedrigen Keimzahlen in Lebensmitteln ist unklar, es wird aber derzeit von einer geringen Bedeutung von Lebensmitteln als Vektor für die Übertragung des Erregers auf den Menschen ausgegangen. Da über die erforderliche Infektionsdosis beim Kontakt oder Verzehr keine Erkenntnisse vorliegen, kann ein von Lebensmitteln ausgehendes Risiko der Besiedlung oder Infektion nicht ausgeschlossen werden.

Um Trends der Ausbreitung und Entwicklung zoonotischer MRSA zu erfassen ist eine systematische Überwachung lebensmittelproduzierender Tiere und des Menschen notwendig. Die Untersuchung von tierischen Lebensmitteln auf MRSA wird deshalb in Einklang mit dem Zoonosenmonitoring nach AVV Zoonosen Lebensmittelkette weitergeführt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3

Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle

Tel.: 0345 – 5643 0, Fax: 0345 – 5643 403

E – Mail: fb3@lav.ms.sachsen-anhalt.de