

Schwerpunktaufgabe 7 - 2011:
Untersuchung von frischem Hähnchenfleisch aus dem Handel

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Nach der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 darf frisches Geflügelfleisch ab 12. Dezember 2010 für den menschlichen Verzehr nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Kriterium „Salmonellen in 25 g nicht vorhanden“ erfüllt ist. In Zusammenarbeit mit den EU-Mitgliedsstaaten werden derzeit von der EU-Kommission detaillierte Vorschriften beraten. Voraussichtlich werden harmonisierte Vorschriften zur Ausgestaltung des Salmonellenkriteriums für frisches Geflügelfleisch frühestens Mitte 2011 in Kraft treten. Der Entwurf für einen Vorschlag der Europäischen Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 und der Verordnung (EG) 2073/2005 sieht die Festlegung eines mikrobiologischen Sicherheitskriteriums für *S. ser. Typhimurium* und *S. ser. Enteritidis* für frisches Geflügelfleisch vor (SANCO/2010/11010 r8 Draft). Aufgrund regelmäßiger Nachweise von Salmonellen in Hähnchenfleisch sollten Daten zum Vorkommen von Salmonellen, insbesondere von *Salmonella ser. Enteritidis* und *Salmonella ser. Typhimurium* in Hähnchenfleisch zur Abgabe zum Verzehr erhoben werden. Parallel dazu wurde routinemäßig auf *Campylobacter* spp. untersucht. Außerdem wurden die schon im Rahmen des Zoonosenmonitorings 2009 durchgeführten Untersuchungen auf methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) weitergeführt.

Untersucht wurden 65 Proben frisches Hähnchenfleisch aus Einzelhandels- und Dienstleistungsbetrieben, darunter 23 Proben aus der ambulanten Abgabe (Marktstände, Grillfahrzeuge etc.).

Die mikrobiologische Untersuchung ergab Salmonellenachweise in 4 Proben (6,2 %). Bei den Isolaten handelte es sich um *S. ser. Paratyphi B*, *S. ser. Anatum*, *S. ser. Saintpaul* und Salmonellen der Gruppe B Serovar 4, 12. i:-monophasisch. Die Untersuchung auf *Campylobacter* verlief in 11 Fällen positiv. In 10 Proben wurde *Campylobacter jejuni* in 1 Probe wurde *Campylobacter coli* nachgewiesen.

27 Proben wurden auf methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) untersucht. Der Nachweis verlief bei 7 Proben positiv.

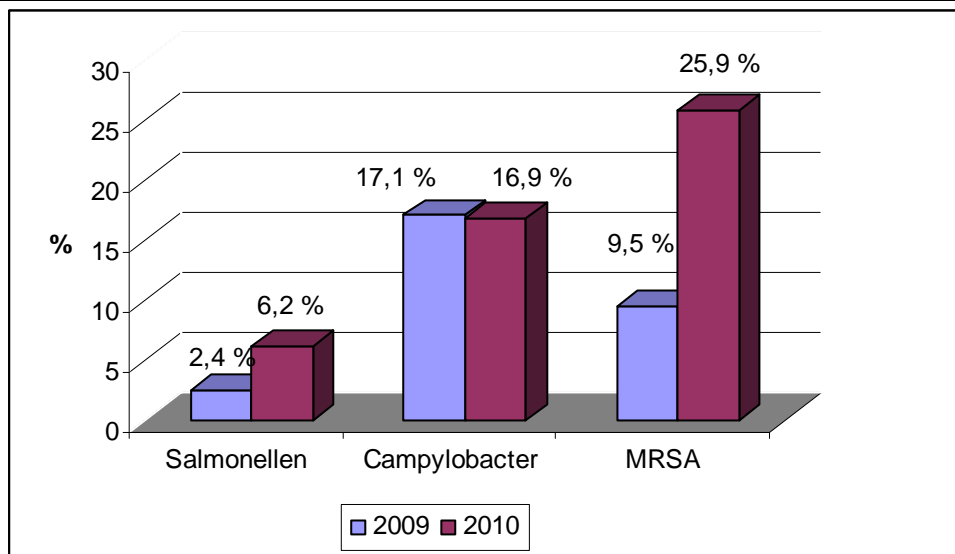


Abb. 1: Nachweisraten Salmonellen, Campylobacter und MRSA

Die Nachweisraten für Salmonellen und Campylobacter verdeutlichen die Exposition des Verbrauchers über frisches Hähnchenfleisch und die Notwendigkeit des hygienischen Umgangs damit bei der Zubereitung. Während die Nachweisrate für Campylobacter spp. in Hähnchenfleisch nahezu gleich blieb, konnte bei Salmonellen gegenüber dem Vorjahr ein Anstieg verzeichnet werden. *Salmonella* ser. Enteritidis und ser. Typhimurium wurden jedoch letztmalig im Jahr 2007 aus Hähnchenfleisch isoliert.

Deutlich angestiegen ist gegenüber dem Vorjahr die Nachweisrate bei methicillin-resistenten *Staphylococcus aureus*. Die Bedeutung des Vorkommens von MRSA in niedrigen Keimzahlen in Lebensmitteln ist weiterhin unklar, es wird aber nach wie vor 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. Die Untersuchung von Hähnchenfleisch auf MRSA wird deshalb in Einklang mit dem Zoonosenmonitoring nach AVV Zoonosen Lebensmittelkette im Jahr 2011 weitergeführt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
 Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
 Freimfelder Str. 68, 06112 Halle
 Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de