Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Hähnchen häufig mit Salmonellen und Campylobacter belastet

Datum der Veröffentlichung:
17. März 2010

Hähnchen häufig mit Salmonellen und Campylobacter belastet

Quelle:
BfR [1]

EU-Studie zeigt: Erreger werden bei der Schlachtung vom Tier auf den Schlachtkörper verschleppt

Die Ergebnisse einer bundesweiten, vom BfR koordinierten Studie zeigen, dass bei Hähnchen zum Zeitpunkt der Schlachtung häufig Campylobacter und Salmonellen nachweisbar sind. Die Erreger gelangen mit dem Darminhalt und auf den Federn der Tiere in den Schlachthof und können während der Schlachtung auf die Schlachtkörper verschleppt werden. Von dort gelangen sie in die Lebensmittelkette und zum Verbraucher. Nach dem heute veröffentlichten Bericht des BfR wurden in Deutschland auf 62 Prozent der 432 untersuchten Schlachtkörper Campylobacter und auf 17,6 Prozent Salmonellen nachgewiesen. Bei 48,6 Prozent der Schlachtgruppen konnten Campylobacter im Darminhalt der Tiere nachgewiesen werden. Die Studie ist Teil einer Untersuchung, die 2008 in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union (EU) durchgeführt wurde. Die Ergebnisse der EU-Studie wurden heute von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlicht. Campylobacter und Salmonellen sind die häufigsten Erreger bakterieller Magen-Darm-Erkrankungen des Menschen. ?Für lebensmittelbedingte Campylobacterinfektionen ist Hähnchenfleisch die bedeutendste Quelle?, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, ?und auch Infektionen mit Salmonellen sind häufig auf Hähnchenfleisch zurückzuführen.? Bei der Zubereitung von Hähnchenfleisch sollte deshalb auf eine besonders sorgfältige Küchenhygiene geachtet werden: Geflügelfleisch sollte nur durcherhitzt verzehrt werden. So inaktiviert man nicht nur Campylobacter und Salmonellen sondern auch andere mögliche Krankheitserreger. Das Fleisch sollte außerdem getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt und zubereitet werden, damit Krankheitserreger nicht auf diese verschleppt werden können.

Die Belastung der Schlachtkörper mit Campylobacter war in den kalten Wintermonaten deutlich geringer als im Sommer. Auch die Menge der Campylobacter auf belasteten Schlachtkörpern variierte erheblich zwischen nur wenigen Keimen und über 100 000 Keimen pro Gramm Hähnchenfleisch. Wurden im Darminhalt von Tieren aus einer Schlachtcharge Campylobacter nachgewiesen, war die Wahrscheinlichkeit, dass auch die Schlachtkörper dieser Charge mit Campylobacter belastet waren, mit 93 Prozent positiven Befunden besonders hoch. Bei Schlachtkörpern aus Schlachtgruppen ohne Campylobacter-Nachweis im Darminhalt lag die Nachweisrate bei 33 Prozent. Bei den nachgewiesenen Campylobacter handelte es sich zu etwa 80 Prozent um Campylobacter jejuni, während Campylobacter coli einen Anteil von etwa 20 Prozent hatte. Dies entspricht der Verteilung, die auch bei Infektionen des Menschen beobachtet wird.

Neben Campylobacter wurden auch Salmonellen häufig auf den Schlachtkörpern nachgewiesen. Hierbei wurden insgesamt 14 verschiedene Salmonella-Serovare nachgewiesen. Die drei Serovare Salmonella 4,12:d:-, Salmonella Typhimurium und Salmonella Paratyphi B (dT+) machten zusammen mehr als die Hälfte (55 Prozent) der Nachweise aus. Bereits in einer früheren Studie zum Vorkommen von Salmonellen bei Masthähnchen war der gehäufte Nachweis der Serovare Salmonella 4,12:d:- und Salmonella Paratyphi B (dT+) bei dieser Geflügelspezies beobachtet worden.

EU-weit wurde Campylobacter bei 71,2 Prozent der Schlachtgruppen von Masthähnchen im Darm und auf 77 Prozent der Schlachtkörper nachgewiesen. Die Nachweisraten in den Mitgliedsstaaten lagen zwischen zwei Prozent und 100 Prozent für den Nachweis im Darminhalt und zwischen 4,9 Prozent und 100 Prozent für den Nachweis auf den Schlachtkörpern. Die für Deutschland ermittelten Werte lagen somit unter dem EU-Durchschnitt.

Mit Salmonellen waren EU-weit 15,7 Prozent der Schlachtkörper belastet. Die häufigsten Serovare waren Salmonella Infantis und Salmonella Enteritidis, allerdings spiegelt der häufige Nachweis von Salmonella Infantis die sehr hohe Belastung der Tiere in einem Mitgliedsstaat wieder.

grundlagenstudie_zum_vorkommen_von_campylobacter_spp_und_salmonella_spp_in_schlachtkoerpern_vo
[2]

- Tags:
  - HACCP News [3]

---

uelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:04*): http://www.easyhaccp.eu/news/h%C3%A4hnchen-h%C3%A4ufig-mit-salmonellen-und-campylobacter-belastet

nks:
http://www.bfr.bund.de/cd/50129

tes/all/modules/pubdlcnt/pubdlcnt.php?file=http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/grundlagenstudie_zum
http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news