

STUDIE

Hähnchenfleisch im Test auf Resistenzen gegen Reserveantibiotika

Ranking von EU-Hähnchenfleischkonzernen nach Kontamination mit antibiotikaresistenten Krankheitserregern

Reinhild Benning, Germanwatch

Beratung: Dr. Imke Lührs und Dr. Peter Sauer, Vorstand „Ärzte gegen Massentierhaltung“

Zusammenfassung

Jede zweite Hähnchenfleischprobe ist mit antibiotikaresistenten Krankheitserregern belastet. Das ergab die Untersuchung von 165 Fleischproben der Top 3 EU-Geflügelfleischkonzerne, gekauft aus dem Billigsortiment von Lidl und Aldi sowie aus dem Werksverkauf der Konzerne. Am stärksten belastet ist Hähnchenfleisch der PHW-Gruppe mit 59 Prozent der Proben, gefolgt von der französischen LDC-Gruppe mit 57 Prozent kontaminierter Proben. Bei der niederländischen Plukon Food Group ist jedes dritte Hähnchen belastet. Antibiotikaresistente Krankheitserreger stellen eine wachsende Gesundheitsgefahr dar. Nehmen Menschen bei der Zubereitung oder dem Verzehr des Fleisches resistente Erreger auf, kann dies zu schweren Infektionen führen, bei denen Antibiotika kaum oder gar nicht mehr wirken.

Im Schnitt weist ein Drittel der Hähnchenfleischproben aus insgesamt fünf EU-Staaten (DE, ES, FR, NL, PL) Krankheitserreger auf, die gegen Chinolone resistent sind. Diese Reserveantibiotika-Gruppe wird von der WHO als besonders wichtig eingestuft und hat allerhöchste Priorität für die menschliche Gesundheit. Einheitliche EU-Regeln gegen deren routinemäßigen Einsatz in industriellen Tierhaltungen fehlen bisher. In den USA wurden Chinolone bereits 2005 für Masthühner verboten und seitdem gingen die Resistenzraten bei den Tieren deutlich zurück.

Die EU-Kommission erwägt bis Ende 2020, die wichtigsten Antibiotika-Gruppen für Menschen vorzubehalten, um Resistenzen gegen diese Reserveantibiotika aus Tierhaltungen zu bekämpfen. Die vorliegenden Testergebnisse belegen die Notwendigkeit für ein EU-weites Verbot der Reserveantibiotika in industriellen Tierhaltungen. Zugleich ist ein Systemwandel in der Zucht und Haltung von Lebensmittel liefernden Tieren erforderlich, da tiergerechtere Verfahren den bisherigen routinemäßigen Antibiotikaeinsatz vermeiden können. Verbraucherinnen und Verbrauchern wird geraten, auf ökologische Produkte von Tieren aus bäuerlichen Tierhaltungen umzusteigen, bei denen – wenn überhaupt – ganz erheblich geringere Resistenzraten gefunden werden.

Impressum

AutorInnen: Reinhild Benning

Mitarbeit: Tobias Reichert, Dr. Klemens van de Sand, Katharina Brandt, Friederike Teller, Emma Lou Busch, Luise Fock und Veronika Däges

Redaktion:

Veronika Däges

Herausgeber:

Germanwatch e.V.

Büro Bonn:

Dr. Werner-Schuster-Haus

Kaiserstr. 201

D-53113 Bonn

Telefon +49 (0)228 / 60 492-0, Fax -19

Büro Berlin:

Stresemannstr. 72

D-10963 Berlin

Telefon +49 (0)30 / 28 88 356-0, Fax -1

Internet: www.germanwatch.org

E-Mail: info@germanwatch.org

Oktober 2020

Bestellnr: 2020-1-01

Diese Publikation kann im Internet abgerufen werden unter:

www.germanwatch.org/de/19459

Mit finanzieller Unterstützung von Ärzten Gegen Massentierhaltung und der Zukunftsstiftung Landwirtschaft.
Für den Inhalt ist alleine Germanwatch verantwortlich.



GEGEN MASSENTIERHALTUNG

GLS *Treuhand*
**Zukunftsstiftung
Landwirtschaft**

Inhalt

Tabellenverzeichnis	5
Abkürzungsverzeichnis.....	5
1 Hintergrund	6
2 Was wurde untersucht und gefunden?	7
2.1 Stichprobenauswahl	7
2.2 Steckbriefe zu ausgewählten Konzernen	8
3 Entstehung resistenter Keime in der Lebensmittelkette	10
3.1 Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen in der Lebensmittelkette.....	12
4 Im Test nachgewiesene Antibiotikaresistenzen	14
4.1 Chinolone: Ein besonderer Fall.....	14
4.2 MRSA-Befunde	15
5 Übertragungswege für Menschen	16
6 Schlussfolgerungen und politische Forderungen	17
Umsetzung menschenrechtlicher Sorgfaltspflicht durch Staaten und Unternehmen	17
Von der EU-Kommission fordern wir unverzüglich:	18
• Reserveantibiotika nur für Menschen vorzubehalten und bei Lebensmittel liefernden Tieren zu verbieten. Die Definition der wichtigsten Reserveantibiotika muss nach WHO-Kriterien erfolgen.....	18
• Eine Antibiotigrammpflicht für den Antibiotikaeinsatz durch Tierärzte und -ärztinnen einzuführen.....	18
• Für alle Tierarztpraxen eine verpflichtende digitale Erfassung aller Antibiotikaeinsätze (tägliche Dosis/kg Tier) bei Lebensmittel liefernden Tieren einzuführen.	18
• Im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie die Umstellung auf tiergerechtere Zucht- und Haltungsverfahren gesetzlich zu verankern.	18
Die Bundesregierung fordern wir auf:	18
• Abgaben auf Antibiotika zu erheben, gestaffelt nach der Bedeutung für die Humanmedizin.	18
• Eine Abgabe auf Fleisch und Milch zu erheben, um den Umbau in der landwirtschaftlichen Tierhaltung zu finanzieren.	18
• Qualzuchten insbesondere bei Hähnchen und Puten wirksam zu beenden.	18
7 Anhang: Laborbefunde.....	19

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Zusammenfassung der Studienergebnisse.....	7
Tabelle 2: Herkunft der Proben nach Ländern und Einkaufsorten	8
Tabelle 3: Nachweise von Staphylococcus aureus und MRSA.....	15
Tabelle 4: Hähnchenfleischproben nach Einkaufsort, Produktbezeichnung, Schlachthof, Laborbefunden.....	19

Abkürzungsverzeichnis

BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
ECDC	Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EMA	European Medicines Agency (deutsch: Europäische Arzneimittel-Agentur)
EU	Europäische Union
ESBL	Erweitertes Spektrum Beta-Laktamasen
FDA	U.S. Food and Drug Administration (deutsch: US-Behörde für Lebens- und Arzneimittel)
GAP	Gemeinsame Agrarpolitik
MRSA	Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus
RKI	Robert Koch-Institut
USA	Vereinigte Staaten von Amerika
WHO	World Health Organization (deutsch: Weltgesundheitsorganisation)

1 Hintergrund

Die Europäische Union (EU) will seit Jahren die Bildung und Ausbreitung von antibiotikaresistenten Krankheitserregern bekämpfen. Denn jährlich sterben 33.000 Menschen in der EU, weil Antibiotika nicht mehr wirken. Die Zahl der Infektionen mit antibiotikaresistenten Erregern steigt, inzwischen sind es EU-weit 670.000 Menschen pro Jahr. 39 Prozent der Infektionen werden durch Krankheitserreger verursacht, die gegen „last line“-Antibiotika resistent sind, die im deutschen Umgangssprachlich „Reserveantibiotika“ genannt werden.¹ Reserveantibiotika sind Notfall-Antibiotika, die auch dann noch wirken sollen, wenn andere Antibiotika bereits versagen. Allerdings nehmen auch gegen diese „letzten Mittel“ die Resistenzen zu, so dass gegen einige der resistenten Erreger kein Antibiotikum mehr hilft. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt daher, diese Wirkstoffe nicht in der Tierhaltung einzusetzen. Bisher sind in der EU jedoch fünf Wirkstoffklassen der Reserveantibiotika auch bei Tieren zugelassen.² In Deutschland nimmt zum Beispiel das Reserveantibiotikum Colistin Platz drei bei den größten Antibiotikaverbrauchsmengen in der Tiermedizin ein.³ Je höher der Antibiotikaverbrauch, desto eher bilden sich resistente Erreger. Doch der Prozess ist auch umkehrbar: Je weniger ein Antibiotikum eingesetzt wird, desto eher legen Bakterien Resistenzgene wieder ab und werden erneut sensibel für eine erfolgreiche Bekämpfung durch ein Antibiotikum.

Mit der vorliegenden Untersuchung wollen Germanwatch und „Ärzte gegen Massentierhaltung“ offenlegen, in welchem Maße führende Unternehmen der Fleischindustrie **mangels EU-weiter Regulierung** massive Gesundheitsrisiken in Form von multiresistenten Krankheitserregern – auf legalem Wege – in die Lebensmittelkette einschleppen. Politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern wollen wir damit nahebringen, dass der Schutz der menschlichen Gesundheit Vorrang vor Interessen in einem krankmachenden System industrieller Tierhaltung bekommen muss.

¹ Cassini 2018: [www.thelancet.com/journals/laninf/article/PIIS1473-3099\(18\)30605-4/fulltext](http://www.thelancet.com/journals/laninf/article/PIIS1473-3099(18)30605-4/fulltext)

² Die WHO-Liste „Critically important Antimicrobials highest Priority for Human medicine“ stuft unter den für die menschliche Gesundheit entscheidenden Antibiotika folgende Gruppen mit der allerhöchsten Priorität ein: Cephalosporine (3., 4. & 5. Gen.), Glykopeptide, Makrolide, Ketolide, Polymyxine (v.a. Colistin) und Chinoline. Davon sind in der EU derzeit alle Wirkstoffklassen bis auf Cephalosporine der 5. Generation und Ketolide auch für Tiere zugelassen. Quelle: WHO 2019: Highest Priority Critically Important Antimicrobials: www.who.int/foodsafety/cia/en/).

³ BVL 2020: www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/05_tierarzneimittel/2020/2020_07_29_PI_Antibiotikaabgabe.html

2 Was wurde untersucht und gefunden?

In der Untersuchung wurden 165 Hähnchenfleischproben der drei führenden EU-Geflügelkonzerne auf ihren Belastungsgrad mit resistenten Erregern getestet (vgl. Tabelle 1). Dabei wurden auf insgesamt jeder zweiten Hähnchenfleischprobe (51 %) einfache Resistenzen oder Multiresistenzen gegen verschiedene Antibiotika gefunden.

Tabelle 1: Zusammenfassung der Studienergebnisse

Name des Konzerns	Anzahl Proben	Anzahl belasteter Proben	Belastete Proben in %	Resistenzen gegen Reserveantibiotika in %	MRSA belastet in %
PHW-Gruppe (DE)	54	32	59 %	33 %	24 %
LDC-Gruppe (FR)	56	32	57 %	45 %	0 %
Plukon (NL)	55	20	36 %	25 %	0 %
Gesamtzahl	165	84	-	57	13
Belastete Proben in Prozent	-	-	51 %	35 %	8 %

Das Fleisch der deutschen **PHW-Gruppe** war mit insgesamt 59 Prozent belasteter Proben besonders häufig mit resistenten Erregern kontaminiert. Bei einer Gesamtbelastung von insgesamt 57 Prozent der Proben fiel bei der französischen **LDC-Gruppe** vor allem ein Anteil von 45 Prozent gegen Reserveantibiotika resistenter Proben auf. Bei der niederländischen **Plukon Food Group** war mehr als jedes dritte Hähnchen mit Antibiotikaresistenzen belastet (36 %), jedes vierte Hähnchen wies Resistenzen gegen Reserveantibiotika auf.⁴

Die vorliegende Laboruntersuchung wurde gemeinsam von Germanwatch und „Ärzte gegen Massentierhaltung“ beauftragt und unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof. Dr. Sören G. Gatermann am Nationalen Referenzzentrum (NRZ) für gramnegative Krankenhauserreger, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie an der Ruhr-Universität Bochum durchgeführt.⁵

2.1 Stichprobenauswahl

Bei der Auswahl der Stichprobe⁶ ist Germanwatch wie Millionen Verbraucherinnen und Verbraucher in der EU vorgegangen und hat frisches sowie gefrorenes Hähnchenfleisch eingekauft. Die Proben wurden originalverpackt und gekühlt in die Abteilung für Medizinische Mikrobiologie an der Ruhr-Universität Bochum transportiert, wo sie unter Leitung von Prof. Dr. Gatermann untersucht und ausgewertet wurden.

Untersucht wurden insgesamt 165 Hähnchenfleischproben, die zu etwa gleichen Teilen von den drei führenden Geflügelkonzerne in der EU stammen: von der französischen LDC-Gruppe (56 Proben), der deutschen PHW-Gruppe (54 Proben) und der niederländischen Plukon Food Group (55 Proben). Die Proben wurden in Filialen von Lidl (28 Proben) und Aldi (82 Proben) in Polen, Deutschland, Frankreich und Spanien oder direkt bei den Schlachthöfen in Deutschland (24 Proben) und den Niederlanden (31 Proben) gekauft (vgl. Tabelle 2).

⁴ Eine detaillierte Beschreibung der gefundenen Resistenzen ist in Kapitel 4 nachzulesen.

⁵ Der Untersuchungsbericht des Labors ist auf Anfrage erhältlich. Kontakt für Detailfragen zur Methode: Prof. Dr. Sören G. Gatermann; NRZ für gramnegative Krankenhauserreger, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie; Ruhr-Universität Bochum; Universitätsstr. 150; 44801 Bochum.

⁶ Eine Stichprobe ist ein gebräuchliches Probeverfahren in wissenschaftlichen Zusammenhängen oder bei Qualitätskontrollen, um anhand einer Teilmenge Informationen über die Beschaffenheit der Gesamtmenge zu erlangen.

Die Auswahl der Discounter Aldi und Lidl ergab sich aus der Expansion dieser Handelskonzerne in die hier untersuchten Länder Europas. Die drei führenden Geflügelkonzerne wurden gewählt, weil das Hähnchenfleisch dieser Unternehmen aufgrund ihrer herausragenden Marktposition eine besonders große Rolle für Verbraucherinnen und Verbraucher der EU spielt.⁷

Tabelle 2: Herkunft der Proben nach Ländern und Einkaufsorten

Land	Aldi	Lidl	Werksverkauf	Summe
Deutschland	45	9	24	78
Frankreich	17	13	-	30
Polen	20	4	-	24
Niederlande	-	-	31	31
Spanien	-	2	-	2
Gesamt	82	28	58	165

2.2 Steckbriefe zu ausgewählten Konzernen

Die LDC-Gruppe, die Plukon Food Group und die PHW-Gruppe sind marktführende Geflügelkonzerne in der EU.⁸ Alle drei Unternehmen sind multinationale Konzerne mit Produktions- und Verarbeitungsstätten in mehreren EU-Ländern.

LDC-Gruppe – größter Geflügelkonzern der EU

Die französische **LDC-Gruppe** ist Europas größter Geflügelkonzern mit einem Umsatz von rund 4,1 Milliarden Euro (Geschäftsjahr 2018/2019).⁹ Der Konzern verfügt über 86 Niederlassungen in Frankreich, Polen, Spanien und Ungarn, in denen jährlich über 578 Millionen Tiere geschlachtet werden.¹⁰ In Polen ist der Konzern bereits seit der Übernahme des polnischen Geflügelkonzerns Drosed im Jahr 2000 aktiv,¹¹ zuletzt erweiterte er seine internationale Präsenz mit der Anteilsübernahme des ungarischen Geflügelkonzerns TRANZIT im Jahr 2018.¹² In Frankreich gehören unter anderem „Le Gaulois“ und „Maitre Coq“ zu den bekanntesten Marken des Konzerns.

Plukon Food Group – produziert in 6 EU-Ländern

Mit einem Umsatz von 1,8 Milliarden Euro im Jahr 2019 ist die niederländische **Plukon Food Group** der zweitgrößte Geflügelkonzern der EU. Mit insgesamt 27 Niederlassungen in sechs EU-Ländern (Niederlanden, Deutschland, Polen, Belgien, Frankreich und Spanien) ist die Unternehmensgruppe international breit aufgestellt.¹³ Jährlich werden rund 426 Millionen Tiere geschlachtet,¹⁴ zu den bekanntesten Marken zählen unter anderem die in Deutschland vertriebenen Marken „Stolle“ und „Friki“. Durch zahlreiche Übernahmen verschiedener Geflügelkonzerne erweiterte die Plukon Food Group ihre Aktivitäten innerhalb Europas. 2018 erwarb sie beispielsweise Mehrheitsanteile des pol-

⁷ Eine vollständige Liste aller 165 Testkäufe nach Einkaufsort, Fleischmarke, Schlachthof befindet sich im Anhang der Studie. Dort können auch die einzelnen Laborbefunde nachgelesen werden.

⁸ EPA Monitoring 2019: Europeanisation of National EU Poultry Producers Continues with New Plukon Acquisition: <https://epamonitoring.net/europeanisation-of-national-eu-poultry-producers-continues-with-new-plukon-acquisition/>.

⁹ Unternehmenswebsite LDC: www ldc fr/en/.

¹⁰ Unternehmensprofil der LDC Gruppe auf WATTPoultry.com: www wattagnet com/directories/80-the-world-s-leading-broiler-turkey-and-egg-producers/listing/8604-ldc.

¹¹ Unternehmenswebsite LDC: www ldc fr/en/rubrique/our-activities/poultry-division/international-poultry-division/.

¹² LDC 2019: Rapport Financier 2018-2019, S. 10, 61: www ldc fr/download.php?file=33491.

¹³ Unternehmenswebsite Plukon Food Group Deutschland: www plukon de/.

¹⁴ Unternehmensprofil der Plukon Food Group auf WATTPoultry.com: www wattagnet com/directories/80-the-world-s-leading-broiler-turkey-and-egg-producers/listing/8836-plukon-food-group.

nischen Geflügelkonzerns L&B Wyrębski, nachdem sie Anfang 2017 den französischen Geflügelproduzenten DUC übernommen hatte.¹⁵ Die Marke „Stolle“ der in Deutschland ansässigen Gebr. Stolle GmbH gehört bereits seit 2012 zur Plukon Food Group.¹⁶

PHW-Gruppe – Mutterkonzern der Marke Wiesenhof

Die deutsche PHW-Gruppe ist der größte Geflügelkonzern Deutschlands und besteht aus mehr als 35 Tochterfirmen mit Niederlassungen in Deutschland, den Niederlanden, Polen und Bulgarien. Im Geschäftsjahr 2018/2019 verzeichnete die PHW-Gruppe einen Gesamtumsatz von knapp 2,7 Milliarden Euro, davon 1,46 Milliarden im Kerngeschäft Geflügelspezialitäten.¹⁷ Jährlich werden rund 350 Millionen Tiere geschlachtet.¹⁸ Seit der Gründung von GroenlandKip und einer Anteilsübernahme an der Geflügelschlachtereie ESBRO im Jahr 2014 ist die PHW-Gruppe auch in den Niederlanden aktiv.¹⁹ Bekannt sind Produkte der PHW-Gruppe unter der Marke „Wiesenhof“, zudem beliefert der Konzern auch die Hausmarken verschiedener Lebensmitteldiscounter (z.B. „Jack’s Farm“ von Aldi Nord und „Landjunker“ von Lidl). Zur PHW-Gruppe gehört auch die Lohmann Pharma in Cuxhaven. Kerngeschäft ist die Herstellung von Veterinär- und Humanarzneimitteln „für den nationalen und internationalen Pharmamarkt als Full-Service-Anbieter in der Lohnherstellung“.²⁰ Auch Arzneimittel zur „Bekämpfung von Infektionskrankheiten für den Veterinär- und Humanbereich“²¹ werden dort hergestellt.

¹⁵ Unternehmenswebsite Plukon Food Group Deutschland: www.plukon.de/plukon-food-group-bekommt-einen-mehrheitsanteil-in-wyrebskis-neues-schlachthof-projekt/ sowie Plukon Food Group International www.plukon.com/plukon-food-group-acquires-french-poultry-producer-duc/.

¹⁶ Unternehmenswebsite Plukon Food Group International: www.plukon.com/agreement-between-plukon-and-stolle-on-merger/.

¹⁷ Unternehmenswebsite PHW: www.phw-gruppe.de/newsbereich/de/phw-gruppe-stellt-neue-weichen-fur-vielfaltige-ernaehrung/ sowie <https://www.phw-gruppe.de/unternehmen/ueber-uns/>.

¹⁸ Unternehmensprofil der PHW-Gruppe auf WATTPoultry.com: www.wattagnet.com/directories/80-the-world-s-leading-broiler-turkey-and-egg-producers/listing/8873-phw-group.

¹⁹ Unternehmenswebsite PHW-Gruppe: <https://www.phw-gruppe.de/unternehmen/historie/>.

²⁰ Unternehmenswebsite PHW-Gruppe: www.phw-gruppe.de/gesellschaften/lohmann-pharma/.

²¹ ebd.

3 Entstehung resistenter Keime in der Lebensmittelkette

In der EU gibt es nur in der EU-Ökoverordnung gesetzliche Obergrenzen für den Antibiotikaeinsatz pro Tier.²² Allgemein erlauben die gesetzlichen Mindestanforderungen in der EU bei Tieren bzw. Hähnchen einen unbegrenzten Antibiotikaeinsatz der zugelassenen Wirkstoffe, sofern diese tierärztlich verschrieben wurden. Jeder Antibiotikaeinsatz selektiert dabei die Keime im Darm der Tiere, die an der Antibiotikadosis nicht gestorben sind. Diese überlebenden Erreger haben in der Regel Widerstandsmechanismen – Resistenzen – gegen die Wirkstoffe entwickelt. Werden in einem Betrieb häufig Antibiotika verabreicht, haben genau diese Bakterien die besseren Überlebenschancen und können sich ausbreiten.

Metaphylaxe begünstigt die Bildung von Antibiotikaresistenzen

In der Hähnchenhaltung werden überwiegend große Herden von 10.000 bis mehreren 100.000 Tieren in einem Betrieb gehalten (rund 23 Tiere pro Quadratmeter). Die Behandlung von Einzeltieren ist durch diese Struktur unmöglich geworden. Daher werden Antibiotika über das Tränkwasser oder Futter an die Tiere verabreicht. Dieses gängige Verfahren wird Metaphylaxe genannt. Dabei sind in der Regel nicht alle behandelten Tiere krank. Durch die Herdenbehandlung erhalten auch gesunde Tiere Antibiotika. Ärztinnen und Ärzte warnen, dass mit dem Beimischen in große Tränke- oder Futterreservoirs die medizinisch berechnete Dosis für das Einzeltier nicht sicher bei jedem einzelnen Tier im Stall ankommt, z.B. weil gerade kranke Tiere nicht mehr bis zum Trog kommen. Metaphylaxe sei daher medizinisch unverantwortlich.²³ Wenn Krankheitserreger mit zu geringen Antibiotikadosen konfrontiert sind, ist die Wahrscheinlichkeit besonders groß, dass einige Keime überleben und sich Abwehrmechanismen zulegen können.²⁴

Antibiotika sind sehr preiswerte Produktionsmittel, um sich aufwendige hygienische und gesundheitsvorsorgende Maßnahmen zu ersparen. Die Intensivierung der Nutztierhaltung wäre ohne die drastische Zunahme des Antibiotikaeinsatzes nicht möglich gewesen. Letztlich können wir jedoch über die aktuelle Lage nur spekulieren, da ein flächendeckendes Monitoring bislang am Widerstand der Agrarlobby scheitert.“

Albert Sundrum, Fachgebietsleiter Tierernährung und Tiergesundheit, Fachtierarzt für Tierhygiene an der Universität Kassel, 2019

²² BÖLW: EU-Öko-Verordnung - das Bio-Grundgesetz: www.boelw.de/themen/eu-oeko-verordnung/.

²³ Dr. Gerd Ludwig Meyer, Ärzte gegen Massentierhaltung, Vortrag Nienburg 4.12.2019.

²⁴ Quelle des Zitats im nachstehenden Kasten: ZDF-Beitrag zum Antibiotikaeinsatz in der Tiermast: www.zdf.de/nachrichten/heute/tiermast-einsatz-wichtiger-antibiotika-sogar-angestiegen-100.html.



Abbildung 1: Übertragungswege von Antibiotikaresistenzen von Tieren auf Menschen

Eigene Darstellung in Anlehnung an WHO 2017²⁵

*Untersuchungen zeigen, dass sich bei Hühnern die Darmbakterien **Campylobacter**, die vor der Behandlung keine Resistenzen aufwiesen, nach einer metaphylaktischen Herdenbehandlung mit Chinolonen in resistente Darmkeime wandeln.*

Untersuchungen zeigen, dass sich bei Hühnern die Darmbakterien **Campylobacter**, die vor der Behandlung keine Resistenzen aufwiesen, nach einer metaphylaktischen Herdenbehandlung mit Chinolonen in resistente Darmkeime wandeln.²⁶ Geflügel und Geflügelfleisch aus Ökobetrieben ist in deutlich geringerem Umfang belastet, wie staatliche Untersuchungen des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) zeigen.²⁷

Resistente Keime können bei der Schlachtung auf die Fleischoberfläche gelangen

Die resistenten Darmkeime nimmt das Masthuhn mit in den Schlachthof, wo es mit einer Art Maschinenlöffel ausgenommen wird. Die Maschine kann nicht erkennen, ob zum Beispiel ein Darm aufreißt und Darminhalt (Fäkalien) auf die Oberfläche des Fleisches gelangt. Wenn dies passiert, gelangen die resistent gewordenen Darmkeime auf das Fleisch. Zudem können im Schlachthof Keime zwischen Tierkörpern übertragen werden. *Campylobacter* führen auch ohne Resistenzen bei Menschen schon in geringsten Mengen zu Erkrankungen.²⁸ Daher legt die EU zunehmend strengere Regeln für die Prozesshygiene und Grenzwerte für *Campylobacter* fest.²⁹ In Deutschland werden diese laut

²⁵ WHO Infografik zu den entscheidend wichtigen antimikrobiellen Mittel für die Humanmedizin, www.who.int/foodsafety/publications/cia2017.pdf.

²⁶ Humphrey, T.J. et al 2005. Prevalence and subtypes of ciprofloxacin-resistant *Campylobacter* spp. in commercial poultry flocks before, during, and after treatment with fluoroquinolones. *Antimicrob. Agents Chemother.* 49: 690–698. doi: <https://doi.org/10.1128/AAC.49.2.690-698.2005>

²⁷ Bei „Isolaten aus der ökologischen Produktion [traten] seltener Multiresistenzen gegen drei oder mehr Substanzklassen auf als bei Isolaten aus Mastputenbetrieben und Putenfleisch der konventionellen Produktionsform (17,7 % vs. 42,9 %). Diese Unterschiede, (...), stehen vermutlich mit der im Vergleich zu konventionellen Tierhaltungen geringeren Therapiehäufigkeit mit Antibiotika in ökologischen Betrieben im Zusammenhang.“ Auszug aus einer Pressemitteilung des BVL 2019: www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2019/2019_11_19_PI_Zoonosen_Monitoring_2018.html.

²⁸ RKI 2020: www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Ratgeber_Campylobacter.html.

²⁹ EU-Verordnung 2017/1495: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R1495&from=DE>.

staatlichen Untersuchungen von den Geflügelschlachthöfen jedoch nicht eingehalten.³⁰ Sanktionen oder Strafen gibt es keine. Die Hähnchenfleischindustrie hat ein Hygieneproblem. Die Krankheitserreger sind zudem resistent gegen (Reserve-) Antibiotika. **Die hohen Resistenzraten können die Behandlung infizierter Menschen erschweren.**

3.1 Bekämpfung von Antibiotikaresistenzen in der Lebensmittelkette

Reserveantibiotika in anderen Ländern teils schon verboten

Dass eine andere Praxis möglich ist, zeigen Erfahrungen aus den Vereinigten Staaten von Amerika (USA). Dort hat die U.S. Food and Drug Administration (FDA) die Zulassung für Fluorchinolone bei Masthähnchen 2005 zurückgenommen. Die Resistenzrate bei Hähnchen (*E. coli*) liegt in den USA aktuell bei rund 5 Prozent, während die gleiche Erregerart in Ländern wie Brasilien, China und in der EU, wo Fluorchinolone weiter gesetzlich erlaubt sind, Resistenzraten von im Schnitt über 40 Prozent aufweist.³¹

Wirksame EU-Reglungen fehlen

Ein im Auftrag der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der EU-Kommission verfasster Bericht benennt den hohen Antibiotikaeinsatz bei Hochleistungshybriden als zentrales Problem: „Die Herausforderung für den Sektor besteht darin, eine Lösung für den hohen Antibiotikaeinsatz in Betrieben zu finden, die mit schnell wachsenden Masthähnchen arbeiten.“ (Hiemstra und Napel 2013).³² Der Zusammenhang zwischen dem Rückgang von Zweinutzungsrasen und der Zucht schnellwachsender Linien mit einem hohen Antibiotikaverbrauch ist EU-weit bekannt. Konzepte zur Minimierung des Antibiotikaeinsatzes müssen daher auch Zucht- und Haltungsregelungen enthalten. Hierfür könnten Hochleistungszucht verboten und der Tierbesatz halbiert werden.³³

Bisher fehlen jedoch auf EU-Ebene – ebenso wie in den nationalen Rechtsvorschriften der EU-Staaten – wirksame Verbote für (Qual-)Zuchtlinien, die erhöhte Krankheitsraten und einen erhöhten Antibiotikabedarf nach sich ziehen.

Untersuchungen europäischer Behörden³⁴ zeigen Wege auf, wie hohe Antibiotikaverbräuche und daraus folgende hohe Resistenzraten vermieden werden können. So weisen Tiere und Fleisch aus alternativen Haltungen wie dem Ökolandbau und aus handwerklicher Schlachtung erheblich geringere Belastungen auf.³⁵

³⁰ Zoonosen-Monitoring des BVL 2016, S. 56: www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/04_Zoonosen_Monitoring/Zoonosen_Monitoring_Bericht_2016.pdf?__blob=publicationFile&v=4.

³¹ Roth et al 2019: The application of antibiotics in broiler production and the resulting antibiotic resistance in *Escherichia coli*: A global overview, in: *Poultry Science*, Jg. 98, Nr. 4, S. 1791-1804: www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6414035/

³² Hiemstra et al 2013: Study of the impact of genetic selection on the welfare of chickens bred and kept for meat production – Final Report, SANCO/2011/12254: www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6414035/

³³ Siehe dazu: Germanwatch-Studie: Hähnchenfleisch im Nachhaltigkeits-Check, <https://germanwatch.org/de/18709>

³⁴ Website der Europäische Arzneimittel-Agentur (EMA) zum Themenbereich Veterinärregelung: Reducing the use of antimicrobial agents in animal husbandry: www.ema.europa.eu/en/veterinary-regulatory/overview/antimicrobial-resistance/advice-impacts-using-antimicrobials-animals/reducing-use-antimicrobial-agents-animal-husbandry.

³⁵ Jahrespressekonferenz des BVL 2017 - Ergebnisvorstellung der Lebensmittelüberwachung 2016: www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2017/2017_11_28_PL_Jahrespressekonferenz_2017.html und Übersichtsseite des RKI zu Antibiotikaresistenzen www.rki.de/DE/Content/Infekt/Antibiotikaresistenz/LA_MRSA_und_ESBL.html.

Faktoren für eine Verringerung von Antibiotikaresistenzen in Tierhaltungssystemen³⁶

- ✓ Verzicht auf Antibiotika bzw. gesetzliches Antibiotikalimit, wie z.B. im Ökolandbau
- ✓ Geringere Leistungserwartung – extensive Rassen von kleinen Brütereien
- ✓ Geringe Belegdichte/ Platz je Tier gegenüber gesetzlichem Mindeststandard verdoppeln
- ✓ Stressvermeidung: Tiergerechte Fütterung, Auslauf bzw. Zugang zu Außenklima
- ✓ Hygienemanagement für eine gesunde, resiliente Keimflora in Stall und Umgebung
- ✓ Kleinere Tierbestände
- ✓ Geburt, Aufzucht und Mast im gleichen Betrieb, Vermeidung des Zukaufs von Tiergruppen gemischter Herkünfte
- ✓ Verletzungen vermeiden z.B. durch mehr Beschäftigungsmaterial, Stroh, Sandbad, Auslauf
- ✓ Kein Einsatz oder Reduktion des Einsatzes von Schwermetallen wie Zink und Kupfer (begünstigt Kreuzresistenzen)

³⁶ Eigene Zusammenstellung von Germanwatch 2018 nach Auswertungen von EMA 201, EFSA, 2017, RONAFA, EFSA Journal 2017 Rösler 2013, Köck 2017.

4 Im Test nachgewiesene Antibiotikaresistenzen

Im Folgenden werden Befunde aus dem Laborbericht von Prof. Dr. med. Sören Gatermann, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie an der Ruhr-Universität Bochum wörtlich dargelegt.

„Insgesamt waren über 50% aller Proben mit resistenten Bakterien belastet. Dabei waren zwei Konzerne (PHW und LDC) mit jeweils 59% und 57% häufiger betroffen als der dritte (PLUKON) mit 36%. Resistenz gegen **Fluorchinolone** in verschiedener Ausprägung wurde bei insgesamt 30 % aller Proben nachgewiesen. Vollständige **Chinolonesistenz** wurde bei 19 % gefunden, wobei ein Konzern (LDC) stärker als die anderen betroffen war. **ESBL**³⁷ wurde insgesamt bei 9 Proben gefunden (5,4 %) ohne Präferenz für einen Konzern. Bei zwei *E. coli*-Isolaten wurde eine Multiresistenz (3MRGN³⁸) gefunden. **Campylobacter spp.** mit humanpathogener³⁹ Relevanz wurden in 10 Proben (6 %) nachgewiesen, von diesen waren 6 gegen Chinolone und 6 gegen **Tetracycline** resistent. (...) Mit *Campylobacter* waren Proben von LDC und PHW belastet. **Yersinien** fanden sich in 6 Proben. **Staphylococcus aureus** wurde 22 Mal nachgewiesen, davon waren 13 **MRSA**⁴⁰, welche ausschließlich bei Proben eines Konzernes (und eines Schlachthofes, DE NI 11101 EG, PHW-Gruppe) gefunden wurden“ (Laborbericht, Gatermann 2020; vgl Tabelle 3).

4.1 Chinolone: Ein besonderer Fall

In der vorliegenden Laboruntersuchung wurden im Schnitt in 30 Prozent aller 165 Hähnchenfleischproben Resistenzen gegen Reserveantibiotika aus der Gruppe der Chinolone entdeckt. „Bei LDC kam also häufig (19/56, 33%) vollständige Resistenz gegen Fluorchinolone vor, bei PHW und PLUKON hingegen zu etwa 50% auch niedriggradige Resistenz. Insgesamt bedeutet das Ergebnis, dass **in 30% aller Proben Chinolonesistenz verschiedener Ausprägung** gefunden wurde.“ (Laborbericht, Gatermann 2020)

Einige Bakterienstämme können sich in Gegenwart von Chinolonen vermehren, während empfindliche Stämme dies nicht können. Veranschaulicht wird dies durch die nahezu sofortige und vollständige Umwandlung empfindlicher *Campylobacter* in Hühnern in Ciprofloxacin⁴¹-resistente *Campylobacter* nach metaphylaktischer Behandlung mit Fluorchinolonen.⁴²

Auch in Spanien ist der Einsatz von Fluorchinolonen bei Masthähnchen erlaubt. Jüngeren Untersuchungen zufolge stiegen bei Hähnchen dort die Antibiotikaresistenzraten gegen Ciprofloxacin in Darmkeimen (*E. coli*) von 17 Prozent in 2001 auf 91 Prozent in 2016. Da die EU noch keine einheitlichen Regeln für die (digitale) Erfassung von Antibiotikaeinsätzen bei Lebensmittel liefernden Tieren

³⁷ Extended-Spectrum-Betalaktamasen (ESBL) sind bakterielle Enzyme, die verschiedene Antibiotika ausschalten können. Insbesondere Bakterien aus der Familie der Enterobakterien können diese Enzyme produzieren und resistent gegenüber verschiedenen Antibiotika werden.

³⁸ Multiresistente gramnegative Bakterien (MRGN bezeichnen gramnegative Stäbchenbakterien, bei denen eine weitgehende Resistenz gegenüber verschiedenen Antibiotika vorliegt. Die vorangestellte Zahl (2, 3 oder 4) bezeichnet die Anzahl der Antibiotikaklassen, gegen die das jeweilige Bakterium resistent ist.

³⁹ Humanpathogene Erreger sind fähig, bei Menschen Krankheiten hervorzurufen.

⁴⁰ Methicillin-resistenter *Staphylococcus aureus* (MRSA) ist eine resistente Staphylokokkenart. Die Bakterien siedeln sich zum Beispiel in Nasenschleimhaut, Rachen und Leisten an. Wenn diese Bakterien z.B. über Wunden in den Körper gelangen, können sie Infektionen auslösen.

⁴¹ Ciprofloxacin ist ein Antibiotikum aus der Gruppe der Fluorchinolone.

⁴² Humphrey, T.J. et al 2005. Prevalence and subtypes of ciprofloxacin-resistant *Campylobacter* spp. in commercial poultry flocks before, during, and after treatment with fluoroquinolones. *Antimicrob. Agents Chemother.* 49: 690–698. doi: <https://doi.org/10.1128/AAC.49.2.690-698.2005>

etabliert hat, ist unbekannt, wie stark sich in diesem Zeitraum der Einsatz von Fluorchinolonen in Spanien verändert hat.⁴³

In der EU, in Brasilien und in China, wo der Einsatz von Fluorchinolonen bei Masthähnchen weiterhin erlaubt ist, weisen entsprechende Erreger eine hohe Resistenzrate (über 40 %) gegen diese Antibiotikagruppe auf. In den USA, wo Fluorchinolone seit 2005 nicht mehr für diesen Zweck zugelassen sind, liegt die Resistenzrate lediglich bei fünf Prozent.⁴⁴

4.2 MRSA-Befunde

„MRSA-Nachweise in der Tiermast sind schon häufig thematisiert worden. S. aureus ist zudem humanpathogen und verursacht neben Hautinfektionen auch Pneumonien (Lungenentzündungen) und Septikämien (Blutvergiftung). Auch hier unterscheidet sich Häufigkeit des Nachweises von S. aureus sowie von MRSA nach Konzernen.“ (Gatermann 2020)

Tabelle 3: Nachweise von Staphylococcus aureus und MRSA

Konzern	N	S. aureus*	Davon MRSA
LDC	56	1	
PHW	54	17	13*
PLUKON	55	4	

*Die Differenzen sind statistisch signifikant ($p=7.6e-5$, Fisher's exact test)

*Die MRSA-Nachweise beschränken sich auf einen Schlachthof (DE NI 11101 EG)

MRSA ist ein resistenter Erreger, der über die Haut in den Körper eindringen kann, etwa bei der Zubereitung des Fleisches über kleine Hautverletzungen. Dort können MRSA-Keime tiefgehende, schwer behandelbare Infektionen im Gewebe auslösen. Sowohl Tiere als auch Menschen können von MRSA besiedelt werden, vor allem in der Nasenschleimhaut. *„Bei 86% der beruflich Exponierten (Landwirte, Tierärzte), die in untersuchten MRSA-positiven Anlagen tätig sind, liegt eine nasale Besiedlung mit LA-MRSA vor.“* (RKI 2020).⁴⁵

Nicht immer erfolgt dabei eine Infektion. Doch der Erreger kann so von Tier zu Tier, von Tier zu Mensch oder von Person zu Person weitergegeben werden. Gelangt er in Wunden, besteht eine erhöhte Infektionsgefahr.⁴⁶

Besonders häufig betroffen sind Menschen mit folgenden Risikofaktoren:

- Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und chronisch Pflegebedürftige in Seniorenheimen
- Dialysepatientinnen und -patienten, Diabetikerinnen und Diabetiker, Menschen mit geschwächtem Abwehrsystem
- Erkrankte mit Fremdkörpern z.B. Katheter, Gelenkersatz, Öffnung der Luftröhre nach außen
- Menschen mit Hautverletzungen wie Brandverletzungen oder chronischen Wunden
- Eine MRSA-Infektion kann bei abwehrgeschwächten, älteren Menschen und Säuglingen besonders schwer verlaufen.⁴⁷

⁴³ Roth et al 2019: The application of antibiotics in broiler production and the resulting antibiotic resistance in Escherichia coli: A global overview, in: Poultry Science, Jg. 98, Nr. 4, S. 1791-1804: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6414035/>.

⁴⁴ ebd.

⁴⁵ RKI 2020: „Livestock-assoziierte Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (LA-MRSA) als interdisziplinäre Herausforderung“: www.rki.de/DE/Content/Institut/OrgEinheiten/Abt1/FG13/LA-MRSA.html.

⁴⁶ Vgl. RKI 2016: www.rki.de/DE/Content/Infekt/Antibiotikaresistenz/LA_MRSA_und_ESBL.html.

⁴⁷ Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA) 2020: www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/mrsa.html#c3844.

5 Übertragungswege für Menschen

Weltweit sterben nach Angaben der WHO ca. 700.000 Menschen jährlich an den Folgen von Antibiotikaresistenz; in Deutschland jährlich bis zu 2.400 Menschen, weil Antibiotika nicht mehr wirken. Das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) meldete 2018 einen deutlichen Anstieg der Infektionen durch resistente Keime seit 2007. So wurden 2015 mehr als 670.000 Infektionen mit resistenten Bakterien in Europa gezählt. In Folge von Infektionen mit antibiotikaresistenten Erregern starben 33.000 Menschen, wovon wiederum rund zwei Drittel dem Gesundheitswesen zugeordnet werden könnten. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Antibiotikaresistenzen über Lebensmittel übertragen werden können.⁴⁸ Allerdings ist nicht bekannt in welchem genauen Umfang.

“Resistente Bakterien können sich über verschiedene Wege ausbreiten. Tritt die Antibiotikaresistenz bei Zoonose-Bakterien auf, die in Tieren und Lebensmitteln vorkommen, kann sie auch die wirksame Behandlung infektiöser Erkrankungen beim Menschen beeinträchtigen. Die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen politischen Entscheidungsträger haben die Aufgabe, Verbraucher vor Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelkette zu schützen sowie bestmögliche Kontrollmaßnahmen zur Minderung solcher Risiken festzulegen.“
(Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA 2019)

Eine hygienische Verarbeitung von Lebensmitteln hilft dabei, die Keimgefahr für Verbraucherinnen und Verbraucher zu verringern. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) warnt jedoch, dass Verbraucherinnen und Verbraucher das Problem nicht allein mit besserer Küchenhygiene bewältigen können, sondern durch politische Entscheidungsträgerinnen und -träger vor Risiken geschützt werden müssen.⁴⁹

⁴⁸ WHO 2019: www.who.int/foodsafety/publications/antimicrobials-sixth/en/.

⁴⁹ EFSA 2019: www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/antimicrobial-resistance.

6 Schlussfolgerungen und politische Forderungen

Die EU-Kommission ist mit ihrer bisherigen Bekämpfungsstrategie gegen Antibiotika gescheitert. Zugleich fehlen gesetzliche Verbesserungen in Zucht und Tierhaltung, die den Antibiotikaverbrauch senken könnten. Die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) der EU bewegt sich mit Blick auf bessere Standards derzeit rückwärts (Stand: Redaktionsschluss am 23.10.2020).⁵⁰ Regelungen sollen laut Beschluss des Agrarministerrats vom 22. Oktober 2020 unverbindlicher werden, das Budget für agrarökologische Maßnahmen ist gemessen an den Herausforderungen erheblich zu klein⁵¹ und der für Klimaschutz und Antibiotikareduktion notwendige Umbau der Tierhaltung wurde vom Agrarministerrat ignoriert. Doch mit Blick auf die nahe Zukunft bietet der European Green Deal⁵² der EU-Kommission geeignete Ansatzpunkte. So hat die darin verankerte Farm-to-Fork-Strategie⁵³ das explizite Ziel, den Antibiotikaverbrauch bis 2030 zu halbieren.

Die menschliche Gesundheit (auch die der Beschäftigten auf den Höfen und in den Schlachtkonzernen) muss Vorrang vor der „Wettbewerbsfähigkeit“ der Fleischindustrie haben. Vor diesem Hintergrund und mit dem Reduktionsziel der Farm-to-Fork-Strategie vor Augen stellen wir folgende Forderungen auf:

Umsetzung menschenrechtlicher Sorgfaltspflicht durch Staaten und Unternehmen

Die EU-Kommission und die Regierungen der Mitgliedsstaaten stehen menschenrechtlich in der Verantwortung. Das Recht auf Nahrung verlangt unter anderem von jedem Vertragsstaat des UN-Sozialpakts, dass Nahrungsmittel sicher und von ausreichender Qualität sein müssen. Die politisch Verantwortlichen sind deshalb verpflichtet, sicherzustellen, dass keine gesundheitlich bedenklichen Produkte in den Verkehr kommen und alle Verbraucherinnen und Verbraucher entsprechend geschützt werden.

Gleichzeitig ist das Recht auf Gesundheit betroffen. Auch hier besteht eine staatliche Schutzverpflichtung, um sicherzustellen, dass private Unternehmen mit Fleisch aus einem EU-Staat nicht zur Verbreitung von multiresistenten Keimen beitragen. Die EU muss den Zugang zu wirksamen Antibiotika für Menschen sicherstellen.

Daher sollte die Verwendung von Reserveantibiotika in der Nutztierhaltung durch eine entsprechende Änderung der EU-Tierarzneimittelverordnung EU-weit untersagt werden. Zudem muss überprüft werden, ob mit antibiotikaresistenten Bakterien verkeimtes Fleisch überhaupt in Verkehr gebracht werden bzw. international gehandelt werden darf. Ein Export kontaminierter und damit potentiell gesundheitsgefährdender Nahrungsmittelprodukte widerspricht dem Menschenrecht auf angemessene Nahrung.

⁵⁰ Siehe dazu auch das Interview mit Tobias Reichert von Germanwatch beim Deutschlandfunk vom 21. Oktober 2020): www.deutschlandfunk.de/kritik-an-eu-agrarreform-germanwatch-tierhaltung-muss.697.de.html?dram:article_id=486180

⁵¹ NABU et al 2019: Vorschläge zur Weiterentwicklung der Agrarförderung in Baden-Württemberg: https://baden-wuerttemberg.nabu.de/imperia/md/nabu/images/regional/bw/publikationen/studie_kulturlandschaft_2030.pdf.

⁵² Der European Green Deal (deutsch: europäischer Grüner Deal) ist die Strategie der EU-Kommission für eine nachhaltigere EU-Wirtschaft. Weitere Informationen auf der Übersichtsseite der EU-Kommission: ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_de.

⁵³ Als Teil der Nachhaltigkeitsziele des Green New Deals soll die Farm-to-Fork-Strategie (deutsch: Vom Hof auf den Tisch) zu einem fairen, gesunden und umweltfreundlichen Lebensmittelsystem beitragen: ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/fs_19_6727.

Von der EU-Kommission fordern wir unverzüglich:

- Reserveantibiotika nur für Menschen vorzubehalten und bei Lebensmittel liefernden Tieren zu verbieten. Die Definition der wichtigsten Reserveantibiotika muss nach WHO-Kriterien erfolgen.⁵⁴
In einer globalisierten Welt ist eine einheitliche Definition nach Maßgabe der WHO von zentraler Wichtigkeit.
- Eine Antibiotigrammpflicht⁵⁵ für den Antibiotikaeinsatz durch Tierärzte und -ärztinnen einzuführen.
- Für alle Tierarztpraxen eine verpflichtende digitale Erfassung aller Antibiotikaeinsätze (tägliche Dosis/kg Tier) bei Lebensmittel liefernden Tieren einzuführen.
- Im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie die Umstellung auf tiergerechtere Zucht- und Haltungsverfahren gesetzlich zu verankern.
Antibiotika müssen teurer werden als Tierschutzmaßnahmen im Stall, um Missbrauch bei Zucht- und Handlungsdefiziten zu stoppen.

Die EU-Kommission muss zudem:

- Hygienedefizite an Schlachthöfen mit wirksamen Strafen ahnden.
- Die Ausbreitung von resistenten Keimen durch Schlachthofabwässer mit einem EU-weiten Monitoring erfassen und gezielt unterbindenden. Die Kosten für diese Maßnahmen müssen gemäß dem Verursacherprinzip die Schlachtunternehmen übernehmen.
- Die Verschleppung von gefährlichen Resistenzen durch Fleischexporte unterbinden.
- Eine EU-Kennzeichnungspflicht für Tierhaltungsformen einführen, die es Verbraucherinnen und Verbrauchern ermöglicht, bäuerliche Tierhaltung bewusst zu unterstützen.
- Handwerkliche, dezentrale Schlachtstätten fördern sowie Marktmonopole und -dominanzen beenden.

Die Bundesregierung fordern wir auf:

- Sich dafür einzusetzen, in der EU die Definition (Kriterien und Bewertung) für Reserveantibiotika von der WHO-Liste⁵⁶ zu übernehmen.
- Abgaben auf Antibiotika zu erheben, gestaffelt nach der Bedeutung für die Humanmedizin.
Antibiotika müssen teurer werden als Tierschutzmaßnahmen im Stall, um Missbrauch bei Zucht- und Handlungsdefiziten zu stoppen
- Eine Abgabe auf Fleisch und Milch zu erheben, um den Umbau in der landwirtschaftlichen Tierhaltung zu finanzieren.
Die Abgabe sollte erhoben werden im Rahmen der zeitnahen Umsetzung der Empfehlungen des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung („Borchert-Empfehlungen“).⁵⁷
- Qualzuchten insbesondere bei Hähnchen und Puten wirksam zu beenden.

⁵⁴ WHO 2017: Critically Important Antimicrobials Highest Priority for Humans: www.who.int/foodsafety/publications/cia2017.pdf.

⁵⁵ Ein Antibiotigrammtest ist ein Erregertest, ob Antibiotika wirksam sind.

⁵⁶ WHO 2017, s.o.

⁵⁷ Kompetenznetzwerk Nutztierhaltung 2020 (auch unter dem Namen Borchert-Kommission bekannt): www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Tiere/Nutztiere/200211-empfehlung-kompetenznetzwerk-nutztierhaltung.pdf;jsessionid=C5CAAEE63DF38706C98758A1D901CD18.internet2832?__blob=publicationFile&v=3.

7 Anhang: Laborbefunde

Tabelle 4: Hähnchenfleischproben nach Einkaufsort, Produktbezeichnung, Schlachthof, Laborbefunden

Laborbefunde von den Fleischproben der PHW-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
01-DE	ALDI Damerowstr. 8, 13187 Berlin	Hähnchen Minutenschnitzel 400g (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 9393 Lohne; DE-NI-11101 EG					E. coli		
02-DE	ALDI Heinrich-Heine-Platz 8-12, 10179 Berlin	Hähnchen Ministeaks 400 g (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Märkische Geflügelhof Spezialitäten GmbH, 15713 Königs Wusterhausen; DE-EZG-251-EG				E. coli	E. coli		
03-DE	ALDI Eisenbahnstr. 42, 10997 Berlin	Frische Hähnchen Unterkulen (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Märkische Geflügelhof Spezialitäten GmbH, 15713 Königs Wusterhausen; DE-EZG-251-EG							
04-DE	LIDL Kreuzbergstr. 40, 10965 Berlin	Deutsches Brathähnchen gefroren (Culinea)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG							
05-DE	ALDI Kreuzbergstraße 39, 10965 Berlin	Dt. Brathähnchen, gefroren, (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG							
06-DE	LIDL Konrad Adenauer-Pl. 5-6, 44787 Bochum	Dt. Brathähnchen, gefroren (Culinea)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257	C. jejuni					S. aureus	
07-DE	ALDI Blumenstr. 7, 44791 Bochum	Hähnchen Brustfilet Teilstück, 600 g, frisch (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG				E. coli	E. coli		
08-DE	ALDI Blumenstr. 7, 44791 Bochum	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, 1100 g, frisch (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG						S. aureus	MRSA
09-DE	ALDI Marktstr. 139, 44803 Bochum	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, 1100 g, frisch, (Meine Metzgerei, reduziert)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG				P. mirabilis	P. mirabilis		
10-DE	ALDI Marktstr. 139, 44803 Bochum	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, 1100 g, frisch, (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG				E. coli	E. coli	S. aureus	MRSA
11-DE	LIDL Konrad-Adenauer-Pl. , 44787	Dt. Brathähnchen, gefroren, 1300 g, (Culinea)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257-EG							
12-DE	ALDI Marktstr. 139, 44803 Bochum	Dt. Brathähnchen, gefroren, 1400 g, (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257-EG			E. coli	E. coli	E. coli		

Laborbefunde von den Fleischproben der PHW-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
13-DE	ALDI Bergstr. 113, 16225 Eberswalde	Hähnchen-Geschnetzeltes, 400 g (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG			S. fonticola				
14-DE	ALDI Bergstr. 113, 16225 Eberswalde	Dt. Brathähnchen gefroren, 1300 g, (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG				E. coli	E. coli		
15-DE	LIDL Bahnhofstr. 152 a, 16359 Biesenthal	Dt. Brathähnchen geforen, 1300 g (Culinea)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG							
16-DE	ALDI Badstr. 4, 13357 Berlin	Hähnchen-Brustfilet, Teilstück, 600 g frisch (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101-EG							
17-DE	ALDI Badstr. 4, 13357 Berlin	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, 1100 g, frisch (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101-EG						S. aureus	MRSA
18-DE	ALDI Badstr. 4, 13357 Berlin	Dt. Brathähnchen, 1400 g, gefroren (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG					E. coli		
19-DE	ALDI Badstr. 4, 13357 Berlin	Hähnchenschenkel mit Rückenstück 2000g, XXL, frisch (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101-EG							
20-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Dt. Brathähnchen gefroren 1,4kg (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG							
21-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Dt. Brathähnchen gefroren 1,4kg (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE-ST-00257 EG				E. coli			
22-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frisches Hähnchenbrustfilet, Teilstück 600g (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG					E. coli		
23-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frische Hähnchen Minuten Schnitzel (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG							
24-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frische Hähnchen Minuten Schnitzel (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG						S. aureus	MRSA
25-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frische Hähnchen-Ministeaks 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG					E. coli		
26-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frische Hähnchen Unterkulen 400g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG							

Laborbefunde von den Fleischproben der PHW-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
27-DE	ALDI Rundestraße 6, 30161 Hannover	Frische Hähnchen-Ministeaks 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101 EG							
28-DE	ALDI Bessemerstraße 85, 44793 Bochum-Weimar	Frische Hähnchen Minutenschnitzel 400g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101							
29-DE	ALDI Bessemerstraße 85, 44793 Bochum-Weimar	Frische Hähnchen Unterkeulen 600g (meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; De-NI-11101						S. aureus	
30-DE	ALDI Bessemerstraße 85, 44793 Bochum-Weimar	Frische Hähnchen Unterkeule 600 g (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101						S. aureus	
31-DE	ALDI Bessemerstraße 85, 44793 Bochum-Weimar	Frische Hähnchen Minutenschnitzel (meine Metzgerei) 400g)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE-NI-11101							
32-DE	LIDL Konrad-Adenauer Platz 5-6	dt. Brathähnchen 1300 g (Culina)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; ST00257							
59-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Unterkeulen 600 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli	E. coli	S. aureus	MRSA
60-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchen Brustfilet Teilstück (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE NI 11101 EG							
61-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchenbrustfilet Teilstück 1000 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG						S. aureus	MRSA
62-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Ministeaks 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli			
63-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchen-Brustfilet teilstück 600 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli		S. aureus	MRSA
64-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchen Geschnetzeltes 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG							
65-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Unterkeulen 600 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG						S. aureus	MRSA
66-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchen Geschnetzeltes 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG							

Laborbefunde von den Fleischproben der PHW-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
67-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchenschenkel mit Rückenstück 1,1 kg. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. fergusonii	E. coli	S. aureus	MRSA
68-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchenschenkel mit Rückenstück 1,1 kg. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli	E. coli		
69-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Ministeaks 400g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG						S. aureus	MRSA
70-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchenbrustfiletteilstück 1000 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne; DE NI 11101 EG						S. aureus	MRSA
71-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchen Innenfilet 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG							
72-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Unterkeulen 600 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG						S. aureus	MRSA
73-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchenbrustfilet Teilstück 1000 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli	E. coli	S. aureus	
74-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frisches Hähnchenbrustfilet Teilstück 1000 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG							
75-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	Frische Hähnchen Ministeaks 400 g. (Meine Metzgerei)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG				E. coli			
76-DE	ALDI Markstraße 139, 44803 Bochum	dt. Brathähnchen 1400 g. (Jacks Farm)	Wiesenhof-Geflügel, Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, 39291 Möckern; DE ST 00257 EG				E. coli	E. coli		
78-DE	LIDL Konrad-Adenauer-Platz 5-6, 44787 Bochum	Familienpackung Hähnchen Geschnnetztes 800g. (Landjunker)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; DE NI 11101 EG					E. coli		
80-DE	LIDL Konrad-Adenauer-Platz 5-6, 44787 Bochum	Familienpackung Hähnchenschenkel mit Rückenstück 2 kg. (Landjunker)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; NI 11101						S. aureus	MRSA
81-DE	LIDL Konrad-Adenauer-Platz 5-6, 44787 Bochum	Hähnchen Suppentteile 800 g. (Landjunker)	Wiesenhof Geflügel-Gruppe, Oldenburger Geflügelspezialitäten GmbH & Co. KG, 49393 Lohne ; NI 11101				E. coli			
82-DE	LIDL Konrad-Adenauer-Platz 5-6, 44787 Bochum	dt. Brathähnchen (Culinaea)	ST 00251	C. jejuni	resistent		E. coli	E. coli		

Laborbefunde von den Fleischproben der LDC-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
102-PL	LIDL Spiska 49 71-042 Szczecin	Kurczak (Huhn) kukusydcyary etotopolski (Codzienna Dostawa); Rzeznik	PL-10160501-WE							
103-PL	LIDL Spiska 49 71-042 Szczecin	Kurczak (Huhn) kukusydcyary etotopolski (Codzienna Dostawa); Rzeznik	PL-10160501-WE	C. jejuni	resistent					
104-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
105-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
106-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Filet z Udzca z Kurczaka (Hähnchenfilet) (500g); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE	C. jejuni	resistent		E. coli	E. coli		
107-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Uda z Kurczaka (Hähnchenschenkel); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
108-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Kurczak (Huhn); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
109-PL	ALDI Wolnosci 37 73-200 Choszczno	Kurczak (Huhn); Zagrodowy z Podlasia	PL-06013903-WE							
110-PL	LIDL Niepoldlegosci 1 66-470 Kostrzyn	Kurczah kukury dziary zlotoplski; Rzeznik	PL-10160501-WE							
111-PL	LIDL Niepoldlegosci 1 66-470 Kostrzyn	Kurczah kukury dziary zlotoplski; Rzeznik	PL-10160501-WE	C. jejuni	resistent		E. coli			
112-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
113-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
114-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
115-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
116-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
117-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Filety z piersi Kurczaka (Hähnchenbrustfilets); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		

Laborbefunde von den Fleischproben der LDC-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
118-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Poledwiczka Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE							
119-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Poledwiczka Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE							
120-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Poledwiczka Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE							
121-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Porcja Rosolowa Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				P. mirabilis	P. mirabilis		
122-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Poledwiczka Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
123-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Poledwiczka Z Kurczaka; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE							
124-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	Cwiartka Tylna Z Kurczaka Kl.A; Miesne Specjaly	PL-14260501-WE	C.jejuni	resistent		E. coli	E. coli		
125-PL	ALDI Niedzuledzienic 10 41-506 Chorzow	UDA z Kurczaka Kl. A (Hähnchenschenkel); Miesne Specjaly	PL-14260501-WE				E. coli	E. coli		
202-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy, FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet PAC blanc, 1,3 kg L'étal du Volailleur	FR-53.130.001			E. coli				
204-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Cuisses de poulet; Halal	FR-53.048.002				E. coli	S. aureus		
205-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet PAC blanc, 1,3kg Halal	FR-53.048.002							
206-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet congelé, 1,446kg; Crousti Vol	FR-56.081.001							
207-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Pilons de Poulet, 750g; Carril	FR-53.130.001					E. coli		
208-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Cuisses de Poulet, 1kg; Carril	FR-53.130.001				P.mirabilis			
209-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet entier, Prêt à cuire; Carril	FR-56.081.001							
210-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet congelé (1,551kg); Crousti Vol	FR-56.081.001				E. coli	E. coli		

Laborbefunde von den Fleischproben der LDC-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien		Staphylococcus aureus		
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
211-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR- 67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet entier, Prêt à cuire; Carril	FR-56.081.001							
212-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet congelé (1,284kg); Crousti Vol	FR-56.081.001				E. coli			
213-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet entier, Prêt à cuire; Carril	FR-56.081.001							
214-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet congelé (1,475kg); Crousti Vol	FR-56.081.001					E. coli		
215-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Cuisses de poulet; Halal	FR-53.048.002			S. fonticola		E. coli		
216-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg	Cuisses de poulet; Halal	FR-53.048.002							
217-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Cuisses de poulet; Halal	FR-53.048.002							
218-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille, FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet entier, Prêt à cuire; Carril	FR-56.081.001				E. coli	E. coli		
219-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille, FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Aiquelettes de Poulet; Carril	FR- 53.130.001							
220-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille, 67200 Strasbourg Hautepierre	Pillons de Poulet; Carril	FR- 53.130.001					E. coli		
221-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Filets de Poulet; Carril	FR-56.081.001					E. coli		
222-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille, FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Cuisses de Poulet; Carril	FR-53.130.001	C. jejuni	resistent					
223-FR	ALDI Avenue Pierre Corneille FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Pillons de Poulet; Carril	FR-53.130.001							
224-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Filets de Poulet; Halal	FR- 53.130.001	C. coli						

Laborbefunde von den Fleischproben der LDC-Gruppe				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung (Handelsname/Marke)	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
225-FR	LIDL 33 Rue Charles Péguy FR-67200 Strasbourg Hautepierre	Poulet blanc (PAC); Halal	FR-53.130.001	C. jejuni						
226-FR	ALDI Rue de Guise, FR-57600 Forbach	Filets de Poulet (1kg); Carril	FR-85.084.001							
227-FR	ALDI Rue de Guise FR-57600 Forbach	Filets de Poulet (600g); Carril	FR-56.081.001							
228-FR	LIDL Rue de Schoeneck FR-57600 Forbach	Médailles de Filet de poulet (400g); L'étal du Volailier	FR-56.081.001							
230-FR	LIDL Rue de Schoeneck FR-57600 Forbach	Filets de Poulet; Halal	FR-53.130.001	C. coli						

Laborbefunde von den Fleischproben der Plukon Food Group				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung; Handelsname/Marke	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
33-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Hä-Schenkel, TK	DE MV 12002 EG			E. coli	E. coli	E. coli		
34-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Hä-Brustfilet unpaniert 3 Kg	DE NI 1000 EG							
35-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Land-Hähnchen 1300 g; Stolle					C. freundii		S. aureus	
36-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Land-Hähnchen 1300 g; Stolle								
37-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Hähnchen Minutenschnitzel				R. aquatilis				
38-DE	Werkverkauf Plukon Visbeck GmbH Alhornner Str. 98 A 49429 Visbeck	Hähnchen Brustfilet Teilstück								
39-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Schenkel 0.542 kg; Friki	DE EZG 255 EG					E. coli		
40-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Innenbrustfilet 0.406 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
41-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Unterschenkel 0.600 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
42-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Unterschenkel 0.604 kg; Friki	DE EZG 255 EG				E. coli	E. coli		
43-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Innenbrustfilet, 0.456 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
45-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Brustfilet Teilstück 0.594 kg; Friki	DE EZG 255 EG				E. coli	E. coli		
46-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Schenkel 0.550 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
47-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Minutenschnitzel 0.418 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
48-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Flügel 0.586 kg; Friki	DE EZG 255 EG				E. coli	E. coli		
49-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Schenkel 0.614 kg; Friki	DE EZG 255 EG							
50-DE	Werkverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Schenkel 0.570 kg; Friki	DE EZG 255 EG					E. coli		

Laborbefunde von den Fleischproben der Plukon Food Group				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung; Handelsname/Marke	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
51-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Innenbrustfilet 0.404 kg.; Friki	DE EZG 255 EG							
52-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Schenkel 0.488 kg.; Friki	DE EZG 255 EG				E. coli			
53-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Brustfilet-Teilstück 0.610 kg.; Friki	DE EZG 255 EG							
54-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Minutenschnitzel 0.398 kg.; Friki	DE EZG 255 EG				E. coli	E. coli		
55-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Minutenschnitzel 0.360 kg.; Friki	DE EZG 255 EG							
57-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Griller 1.642 kg; Friki	DE EZG 255 EG						S. aureus	
58-DE	Werksverkauf Plukon Döbeln GmbH Hermann-Otto-Schmidt-Straße 7 04720 Döbeln	Hähnchen Griller 1.680 kg.; Friki	DE EZG 255 EG			S. fonticola				
NL-400	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrelhap TK	NL 5031 EG					E. coli		
NL-401	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipdrumsticks 3 kg, Hähnchenunterschenkel; Royale	NL 5031 EG							
NL-402	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenbout, naturel	NL 5031 EG					E. coli		
NL-403	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenbout, naturel	NL 5031 EG							
NL-404	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenborrelhap, naturel	NL 5031 EG					E. coli		
NL-405	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kiphaas jes., naturel	NL 5031 EG							
NL-406	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipdi.juvlees, naturel;	NL 5031 EG						S. aureus	
NL-407	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipsnacks naturel	NL 5031 EG							
NL-408	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipsnacks naturel	NL 5031 EG							
NL-409	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipbrrelhap, naturel	NL 5031 EG							

Laborbefunde von den Fleischproben der Plukon Food Group				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung; Handelsname/Marke	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
NL-410	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenpoot, naturel	NL 5031 EG							
NL-411	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipbraadsticks, naturel	NL 5031 EG							
NL-412	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipfilet, naturel	NL 5031 EG							
NL-413	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipfilet, naturel	NL 5031 EG				R. aquatilis			
NL-414	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenpoot, naturel	NL 5031 EG					E. coli	S. aureus	
NL-415	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippendi.jen., naturel	NL 5031 EG							
NL-416	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Hele Kip, naturel	NL 5031 EG							
NL-417	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippenbout, naturel	NL 5031 EG							
NL-418	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipfielt, naturel	NL 5031 EG							
NL-419	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipkarbonde, naturel	NL 5031 EG							
NL-420	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrelhap	NL 5031 EG	#NV						
NL-421	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrelhap	NL 5031 EG				E. coli			
NL-422	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrelhap	NL 5031 EG	#NV						
NL-422	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrel, tiefgekühlt	NL 5031 EG	#NV						
NL-424	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippoot, naturel;	NL 5031 EG				E. coli	E. coli		
NL-425	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippoot, naturel	NL 5031 EG							

Laborbefunde von den Fleischproben der Plukon Food Group				Campylobacter		Enterobakterien			Staphylococcus aureus	
Nr.	Einzelhandel Standort	Produktbezeichnung; Handelsname/Marke	Schlachthofstandort & Betriebskennung gemäß VO (EG) 2017/625	Spezies	Ciprofloxacin	ESBL	Ciprofloxacin	Piperacillin	Nachweis	MRSA
NL-426	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippoot, naturel	NL 5031 EG			S. fonticola				
NL-427	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippoot, naturel	NL 5031 EG							
NL-428	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kippoot, naturel	NL 5031 EG							
NL-429	De Kipwinkel Langewijk 392d 7701 AS Dedemsvaart	Kipborrel, tiefgekühlt	NL 5031 EG							

Sie fanden diese Publikation interessant?

Wir stellen unsere Veröffentlichungen zum Selbstkostenpreis zur Verfügung, zum Teil auch unentgeltlich. Für unsere weitere Arbeit sind wir jedoch auf Spenden und Mitgliedsbeiträge angewiesen.

Spendenkonto: BIC/Swift: BFSWDE33BER, IBAN: DE33 1002 0500 0003 212300

Spenden per SMS: Stichwort „Weitblick“ an 8 11 90 senden und 5 Euro spenden.

Mitgliedschaft: Werden Sie Fördermitglied (Mindestbeitrag 60 Euro/Jahr) oder stimmberechtigtes Mitglied (ab 150 Euro/Jahr, Studierende ab 120 Euro/Jahr) bei Germanwatch. Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Website unter:

www.germanwatch.org/de/mitglied-werden

Wir schicken Ihnen das Anmeldeformular auf Anfrage auch gern postalisch zu:
Telefon: 0228/604920, E-Mail: info@germanwatch.org

Germanwatch

„Hinsehen, Analysieren, Einmischen“ – unter diesem Motto engagiert sich Germanwatch für globale Gerechtigkeit und den Erhalt der Lebensgrundlagen und konzentriert sich dabei auf die Politik und Wirtschaft des Nordens mit ihren weltweiten Auswirkungen. Die Lage der besonders benachteiligten Menschen im Süden bildet den Ausgangspunkt unseres Einsatzes für eine nachhaltige Entwicklung.

Unsere Arbeitsschwerpunkte sind Klimaschutz & Anpassung, Welternährung, Unternehmensverantwortung, Bildung für Nachhaltige Entwicklung sowie Finanzierung für Klima & Entwicklung/Ernährung. Zentrale Elemente unserer Arbeitsweise sind der gezielte Dialog mit Politik und Wirtschaft, wissenschaftsbasierte Analysen, Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit sowie Kampagnen.

Germanwatch finanziert sich aus Mitgliedsbeiträgen, Spenden und Zuschüssen der Stiftung Zukunftsfähigkeit sowie aus Projektmitteln öffentlicher und privater Zuschussgeber.

Möchten Sie die Arbeit von Germanwatch unterstützen? Wir sind hierfür auf Spenden und Beiträge von Mitgliedern und Förderern angewiesen. Spenden und Mitgliedsbeiträge sind steuerlich absetzbar.

Bankverbindung / Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft AG,
IBAN: DE33 1002 0500 0003 2123 00,
BIC/Swift: BFSWDE33BER

Weitere Informationen erhalten Sie unter **www.germanwatch.org** oder bei einem unserer beiden Büros:

Germanwatch – Büro Bonn

Dr. Werner-Schuster-Haus
Kaiserstr. 201, D-53113 Bonn
Telefon +49 (0)228 / 60492-0, Fax -19

Germanwatch – Büro Berlin

Stresemannstr. 72, D-10963 Berlin
Telefon +49 (0)30 / 2888 356-0, Fax -1

E-Mail: info@germanwatch.org

Internet: www.germanwatch.org



Hinsehen. Analysieren. Einmischen.

Für globale Gerechtigkeit und den Erhalt der Lebensgrundlagen.