

ZUSAMMENFASSUNG

Hähnchenfleisch im Test auf Resistenzen gegen Reserveantibiotika

Ranking von EU-Hähnchenfleischkonzernen nach Kontamination mit antibiotikaresistenten Krankheitserregern

Die Untersuchung von 165 Hähnchenfleischproben der größten drei EU-Geflügelfleischkonzerne ergab, dass jede zweite Hähnchenfleischprobe mit antibiotikaresistenten Krankheitserregern belastet ist. Gekauft wurden die Proben in fünf EU-Staaten (DE, ES, FR, NL, PL) aus dem Billigsortiment von Lidl, Aldi und direkt beim Werksverkauf der Konzerne. Mit insgesamt 59 Prozent belasteter Proben sind Hähnchen der deutschen PHW-Gruppe am stärksten belastet, gefolgt von der französischen LDC-Gruppe mit 57 Prozent kontaminierter Proben. Bei der niederländischen Plukon Food Group ist jedes dritte Hähnchen mit resistenten Krankheitserregern belastet.

Antibiotikaresistente Krankheitserreger stellen eine wachsende Gesundheitsgefahr dar. Nehmen Menschen resistente Erreger bei der Zubereitung oder beim Verzehr von Fleisch auf, kann dies zu schweren Infektionen führen, bei denen Antibiotika kaum oder gar nicht mehr wirken. Im Schnitt weist ein Drittel der Hähnchenfleischproben Krankheitserreger auf, die gegen Chinolone resistent sind. Diese Reserveantibiotika-Gruppe wird von der WHO als besonders wichtig eingestuft mit höchster Priorität für Menschen. Einheitliche EU-Regeln gegen deren routinemäßigen Einsatz in industriellen Tierhaltungen fehlen bisher. In den USA wurden Chinolone bereits 2005 für Masthühner verboten und die Resistenzraten bei den Tieren gingen 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 der industriellen Tierhaltung. Zugleich ist ein Systemwandel in der Zucht und Haltung von Lebensmittel liefernden Tieren erforderlich, da tiergerechtere Verfahren einen routinemäßigen Antibiotikaeinsatz vermeiden können. Verbraucherinnen und Verbrauchern wird geraten, wenn sie Hähnchenfleisch kaufen, ökologische Produkte aus kleineren, bäuerlichen Tierhaltungen zu wählen, bei denen – wenn überhaupt – erheblich geringere Resistenzraten gefunden werden.

Tabelle 1: Zusammenfassung der Studienergebnisse

Name des Konzerns	Anzahl der Proben	Anzahl belasteter Proben	Belastete Proben in Prozent	Reserveantibiotika Resistenzen in Prozent	MRSA belastet in Prozent
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 %

Die Langfassung der Studie „Hähnchenfleisch im Test auf Resistenzen gegen Reserveantibiotika“ vom 27.10.2020 sowie die Laborergebnisse finden Sie hier:

www.germanwatch.org/de/19459

AutorInnen: Reinhild Benning

Herausgeber: Germanwatch e.V.

Büro Bonn

Kaiserstr. 201

D-53113 Bonn

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

Internet: www.germanwatch.org

Büro Berlin

Stresemannstr. 72

D-10963 Berlin

Tel. +49 (0)30 / 2888 356-0, Fax -1

E-Mail: info@germanwatch.org

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



ÄRZTE

GEGEN MASSENTIERHALTUNG

GLS

Trennung

Zukunftsstiftung
Landwirtschaft