

Salmonellen und Campylobacter in frischem Hühnerfleisch



Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-22

Februar 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, einen aktuellen Überblick über die Prävalenz von Salmonellen und Campylobacter in Hühnerfleisch zu erhalten. Außerdem sollte erhoben werden, ob ein Unterschied im Kontaminationsgrad für Salmonellen und Campylobacter zwischen Hühnerfleisch aus konventioneller und biologischer Haltung sowie aus inländischer und ausländischer Produktion besteht.

302 Proben wurden untersucht:

- 20 Proben wurden beanstandet

Die Kontaminationsrate für Campylobacter betrug gesamt 76,5 %, wobei sich kein statistisch signifikanter Unterschied des Kontaminationsgrades zwischen biologischer und konventioneller Erzeugung sowie inländischer und ausländischer Produktion ableiten ließ.

22,8 % der Proben waren mit Salmonellen kontaminiert. Hühner ausländischer Produktion oder aus konventioneller Erzeugung waren signifikant öfter mit Salmonellen verunreinigt als Hühner inländischer oder biologischer Produktion.

Hintergrundinformation

Erkrankungen durch Campylobacter und Salmonellen sind in Österreich seit Jahren die häufigsten lebensmittelbedingten Infektionen. Eine der Hauptquellen der Erkrankungen ist nach wie vor rohes Hühnerfleisch.

Im Gegensatz zu Rind- und Schweinefleisch beträgt in Österreich der Versorgungsgrad mit heimischen Geflügelfleisch nur ca. 75 %. Ein Viertel des in Österreich konsumierten Geflügelfleisches stammt aus dem Ausland (EU und Drittstaaten).

Biologische Mastgeflügelhaltung unterscheidet sich in vielen Aspekten (Besatzdichte, Auslauf, Medikamenteneinsatz usw.) von der konventionellen Produktion. In der Aktion wurde erstmals erhoben, inwieweit die Haltungsform Einfluss auf die Prävalenz von Salmonellen und Campylobacter hat.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 302

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 EG-Basisverordnung, Artikel 14, Absatz 3 in Verbindung mit dem Erlass GZ: BMG-75360/0032-II/B/13/2010 vom 23.07.2010
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,6 %.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	282	93,4	(90 %; 96 %)
beanstandet	20	6,6	(4 %; 10 %)
gesamt	302	100,0	---

Hauptgrund für die Beanstandung war die Kontamination mit Salmonellen und/oder Campylobacter ohne ausreichende Hygienehinweise (sauber arbeiten, kühlen, durcherhitzen).

Die Campylobacterkontaminationsrate ist mit 76,5 % der untersuchten Proben wie schon seit Jahren auf hohem Niveau annähernd gleichbleibend. Die Belastung des Masthähnchenfleisches mit Salmonellen liegt seit Jahren bei ca. 20 %.

Die Belastung der untersuchten Proben mit Salmonellen ist auf das verbreitete Vorhandensein von *S. Infantis* in den Mastbeständen und somit auf dem Hühnerfleisch zurückzuführen. Dieser Serotyp wurde in 62 (89,9 %) der 69 mit Salmonellen kontaminierten Proben nachgewiesen. Es handelt sich hierbei um einen multiresistenten Stamm, der sich bereits

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

vor Jahren von Osteuropa her ausgebreitet hat und nur schwer aus den Beständen zu eliminieren ist. Keine einzige Probe war mit *S. Enteritidis* – dem Hauptverursacher der Salmonellosen beim Menschen – kontaminiert. *S. Typhimurium* (monophasischer Stamm) wurde aus einer Probe isoliert. In 52 (75,4 %) der positiv auf Salmonellen getesteten Proben wurden zusätzlich *Campylobacter* nachgewiesen.

209 der 302 untersuchten Proben stammten aus heimischer Produktion, 93 Proben waren ausländischer Herkunft (24 aus Slowenien, je 21 aus Ungarn und Italien, neun aus Deutschland, sechs aus Frankreich, der Rest aus Tschechien, Lettland und den Niederlanden und Rumänien). Eine einzige Probe stammte aus dem EU-Ausland (Ukraine). Die Salmonellenprävalenz betrug bei den heimischen Proben 18,2 % (38 von 209 Proben), wohingegen 33,3 % (31 von 93 Proben) der ausländischen Hühner mit Salmonellen kontaminiert waren. Österreichisches Masthähnchenfleisch ist damit signifikant seltener mit Salmonellen verunreinigt als ausländisches. Besonders auffällig war die Kontaminationsrate bei ungarischem Hähnchenfleisch. Aus elf der 21 Proben (52 %) konnten Salmonellen isoliert werden.

Der Vergleich der Salmonellenprävalenz zwischen Masthähnchenfleisch aus konventioneller (235 Proben) und biologischer (67 Proben) Haltung brachte folgendes Ergebnis: 27,2 % der Proben aus konventioneller Haltung, aber nur 7,5 % der Bio-Proben waren mit Salmonellen kontaminiert. Auch hier ist der Unterschied signifikant. Das Ergebnis ist als Hinweis anzusehen, dass die Mastgeflügelproduktion unter biologischen Bedingungen (limitierte Einstallungszahlen, ausreichendes Platzangebot etc.) einen positiven Einfluss auf die Salmonellenbelastung hat, müsste jedoch durch weiterführende Untersuchungen verifiziert werden.

In 231 (76,5 %) der 302 untersuchten Proben konnten *Campylobacter* sp. nachgewiesen werden. Die Kontaminationsrate bei ausländischen (72,0 %) und inländischen Proben (78,5 %) unterscheidet sich nicht signifikant. 76,1 % der Proben aus biologischer und 76,6 % der Proben aus konventioneller Produktion waren mit *Campylobacter* spp. kontaminiert. Auch hier ist der Unterschied nicht signifikant.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

Anhang

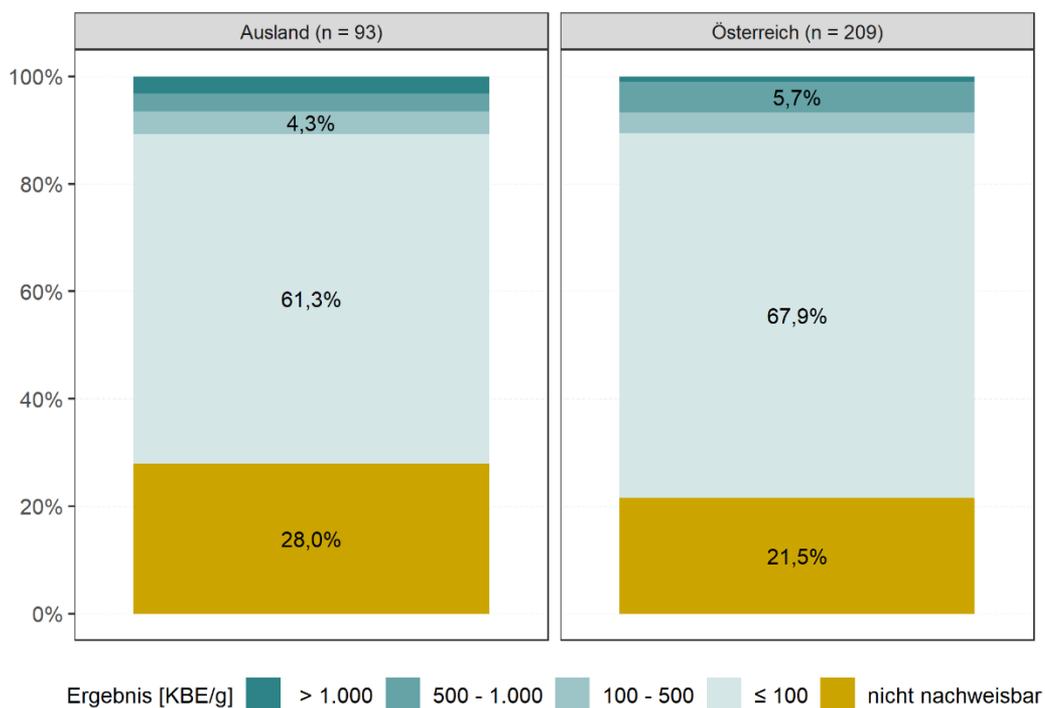


Abb. 1: Vergleich Campylobacterbelastung Herkunft Ausland/Österreich

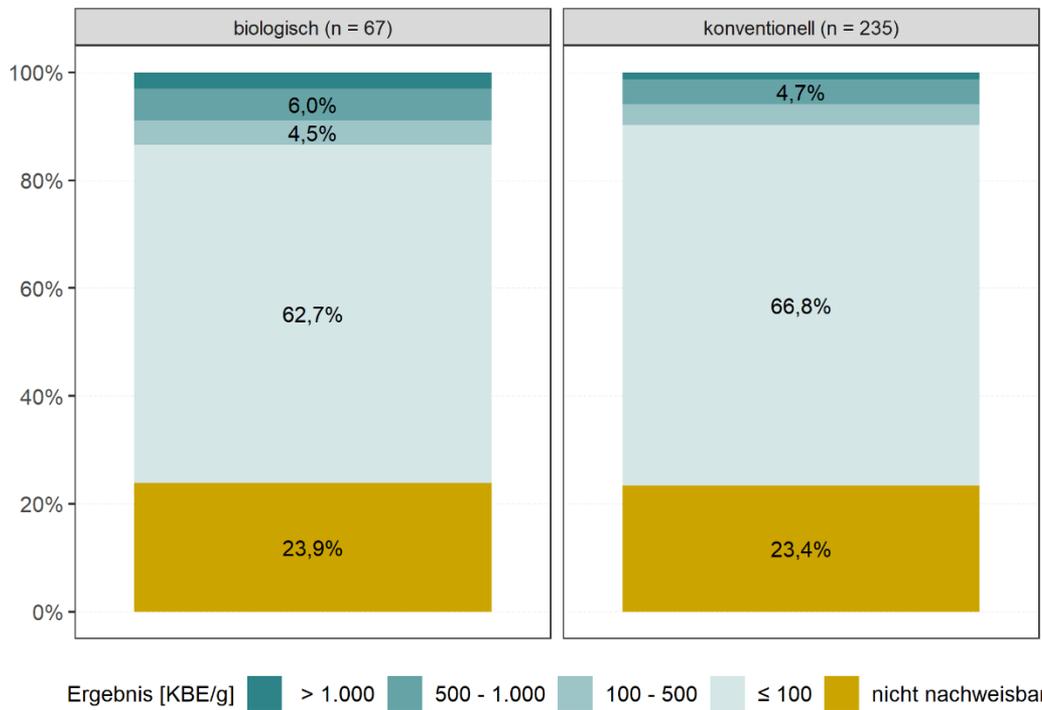


Abb. 2: Vergleich Campylobacterbelastung biologische/konventionelle Produktion