

# **Quantifizierung und Prävalenz thermophiler *Campylobacter* spp. in der Broilerschlachtung und Fleischverarbeitung im Rahmen einer Langzeitstudie**

Herr Dr. med. vet. Felix Reich

## **Einleitung**

Thermophile *Campylobacter* (C.) sind bedeutende Erreger für lebensmittelbedingte Darminfektionen des Menschen. Neben weiteren Durchfallerkrankungen verursachenden Bakterien wie *Salmonella*, *E. coli* und *Yersinia* nahmen die thermophilen *Campylobacter*-Spezies den zweiten Rang hinter den Infektionen durch *Salmonella* ein. Seit der Aufnahme in das Infektionsschutzgesetz (IfSG) im Jahre 2001 handelt es sich bei der *Campylobacteriose* um eine meldepflichtige Erkrankung. Die Sammlung und epidemiologische Auswertung erhobener Daten erfolgt im Robert-Koch-Institut (RKI). Für das Jahr 2005 wurden dort mehr als 60.000 Fälle *Campylobacter*-bedingter Enteritiden gemeldet. Damit sind sie die bedeutendsten Lebensmittelinfektionserreger noch vor den *Salmonellen* geworden. Die wichtigsten humanpathogenen *Campylobacter*-Spezies sind *C. jejuni*, *C. coli* und *C. lari*.

*Campylobacter* sind in der Umwelt weit verbreitet. Wichtige Reservoirs sind Haus- und Wildtiere, Nutztiere, vor allem Geflügel, zu einem geringeren Anteil auch Schweine und Rinder. Die Tiere beherbergen den Erreger in hohen Zahlen im Darmtrakt, in der Regel ohne selbst zu erkranken.

Geflügel und insbesondere Schlachthähnchen nehmen einen besonders hohen Stellenwert bei der Übertragung von *Campylobacter* ein, da sie regelmäßig und hoch belastet sind.

Im Rahmen der Schlachtung und Verarbeitung kommt es beim Geflügel zur Kontamination der Schlachtkörper mit Ausscheidungen und somit zu einer Oberflächenbelastung mit *Campylobacter*, die in folgenden Prozessschritten zu Kreuzkontaminationen mit anderen Schlachtkörpern führen kann. So gelangt mit großer Wahrscheinlichkeit ein kontaminiertes Lebensmittel in den Handel. Unsachgemäßer Umgang mit kontaminiertem Geflügelfleisch stellt also ein Risiko für den Verbraucher dar, beispielsweise durch Kreuzkontaminationen in der Küche.

Es ist von großer Bedeutung, besonders früh in die Prozesskette einzugreifen und mögliche Gefahren und Risiken, die zu einer *Campylobacter*-Kontamination führen können, zu bewerten und ihr quantitatives Ausmaß zu beurteilen. So bildet diese Untersuchung eine Grundlage für folgende Risikoabschätzungen, für die quantitative Daten aus der Schlachtung sehr wichtig sind. Auch die Einleitung von Interventionsmaßnahmen bereits in der Produktion mit dem Ziel, die Gefahr einer *Campylobacteriose* für den Menschen zu senken, bedarf aktueller Daten. Berücksichtigt wurden die Einflüsse der Kreuzkontamination durch den Vergleich der Belastung *Campylobacter*-positiver und -negativer Herden. Untersuchungen über einen längeren Zeitraum von 18 Monaten sollten auch jahreszeitliche Einflüsse einbeziehen.