

3 Jahre Zoonosen-Monitoring – Bedeutung für die Risikobewertung

Annemarie Käsbohrer

Bernd-Alois Tenhagen, Katja Alt, Istvan Szabo, Reiner Helmuth,
Kerstin Stingl, Lothar Beutin, Angelika Miko, Sylvia Kleta,
Alexandra Fetsch, Hannah Sharp, Lars Valentin, Beatriz Guerra,
Andreas Schroeter, Bernd Appel

Abteilung Biologische Sicherheit

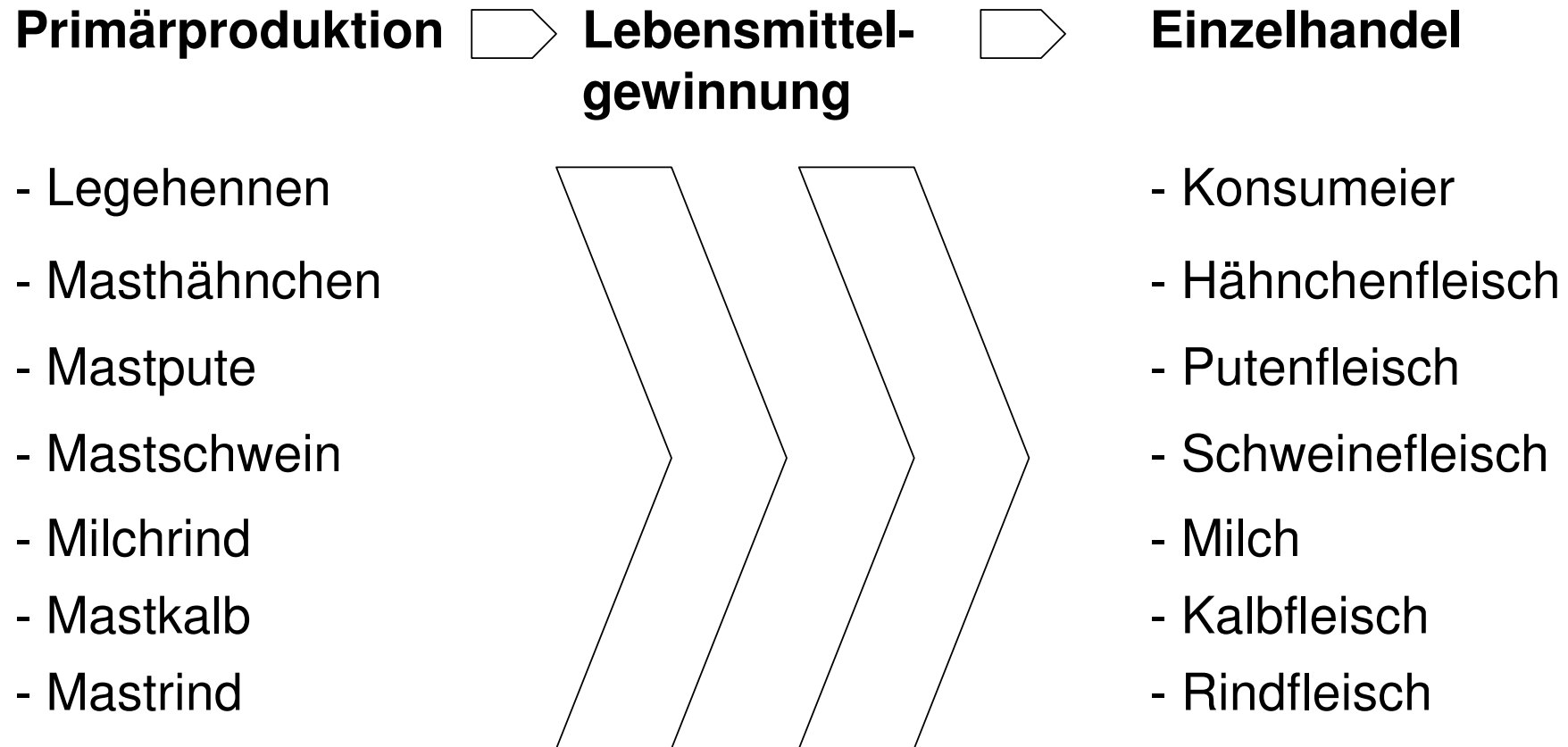
Nationales Zoonosenmonitoring

Ziele

- Schätzung der Prävalenz und Entwicklungstendenzen von Zoonoseerregern
 - umfassend, aktuell und repräsentativ
 - entlang der Lebensmittelkette
(landwirtschaftlicher Betrieb - Verarbeitung - Einzelhandel)
- Gewinnung von Isolaten
 - Charakterisierung der Erreger
 - Frühzeitiges Erkennen neuer Entwicklungen
- Umfassende und übergreifende Bewertung unter Berücksichtigung
 - Zeitliche Entwicklung
 - Anderer Einflussfaktoren (z.B. Haltungsform, Hygiene, Management)

Gekoppelt mit Resistenzmonitoring

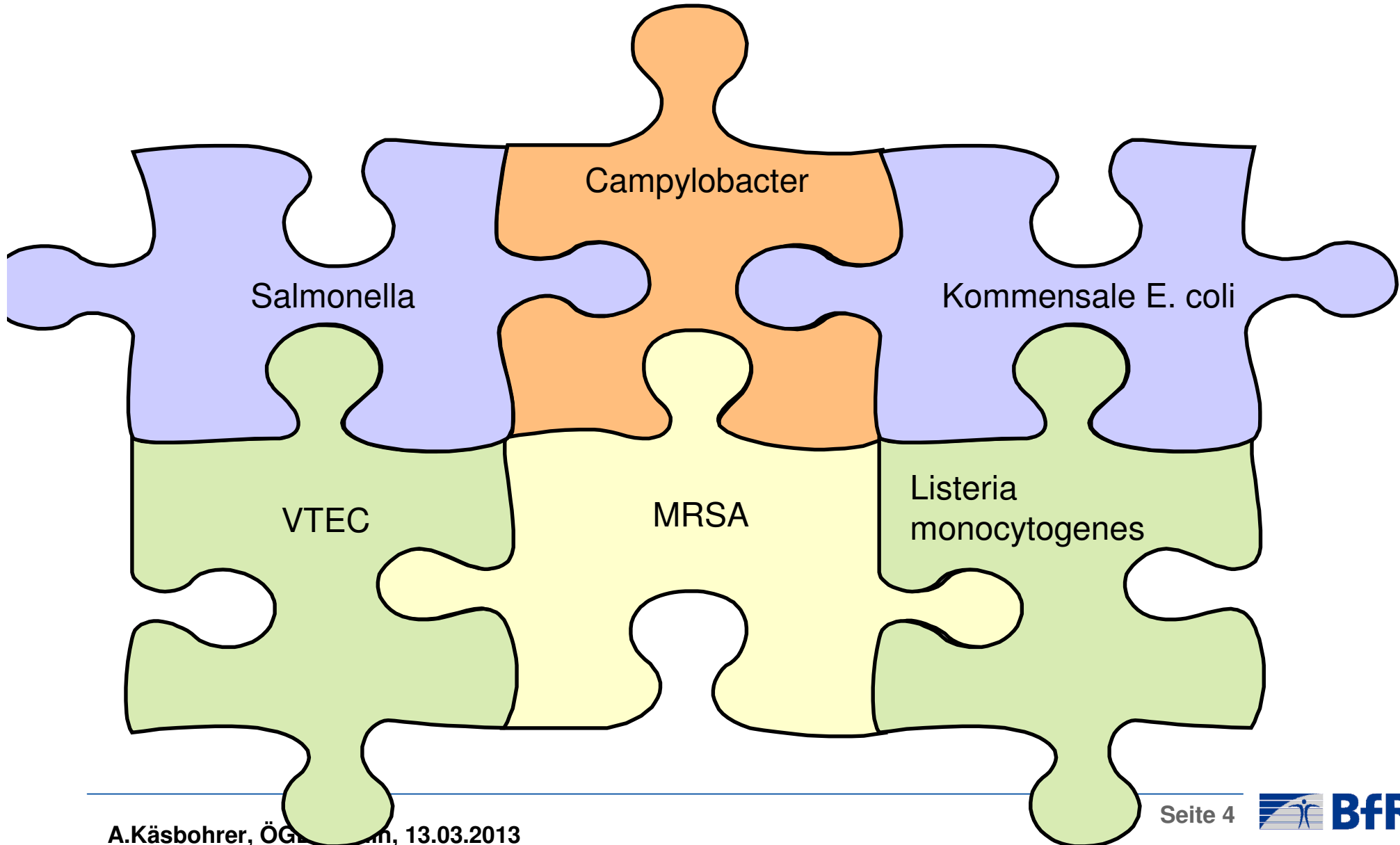
Monitoring entlang der Lebensmittelketten



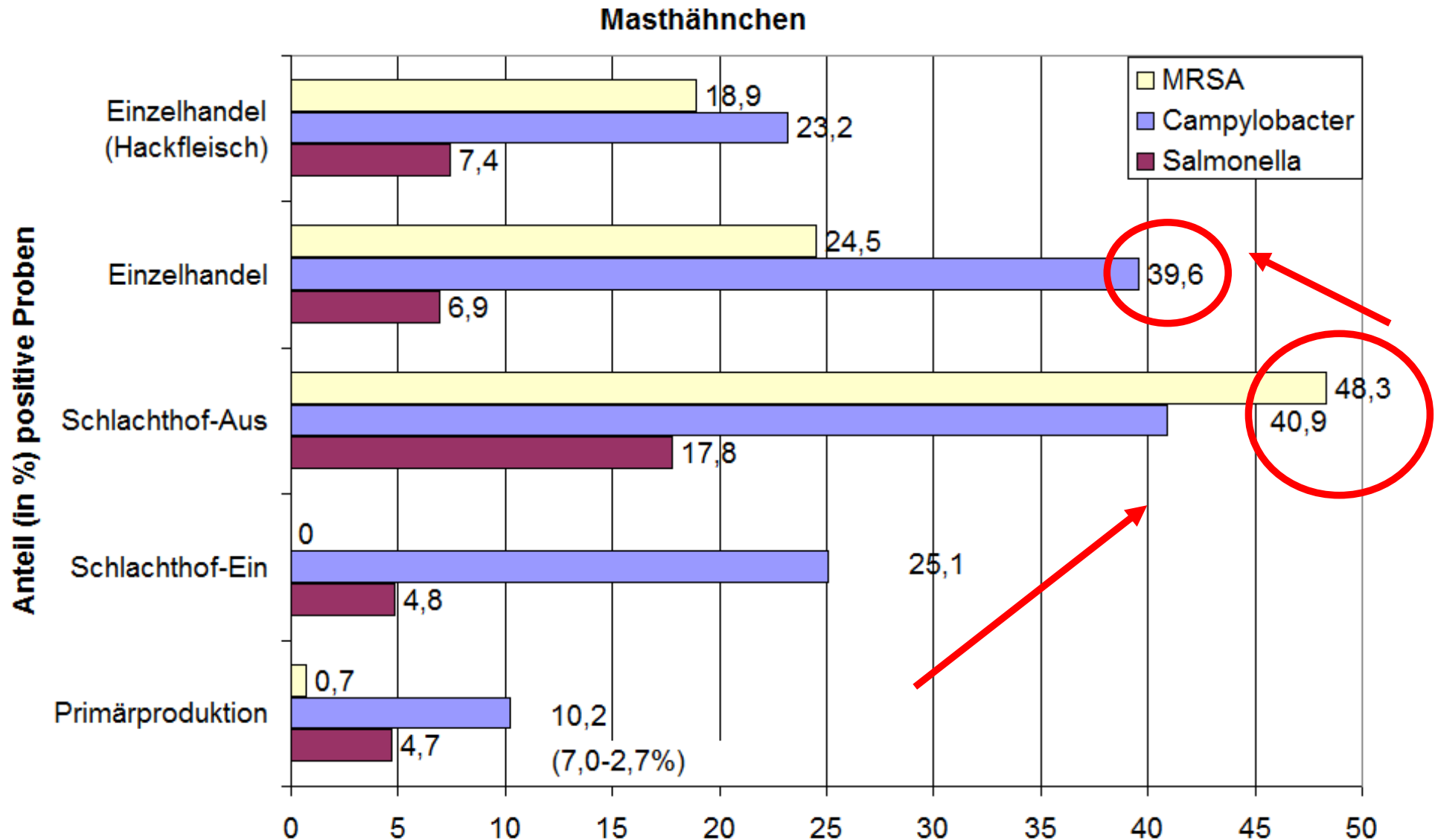
- **Statistisch gesicherte repräsentative Stichprobe**
- **Jährliche Schwerpunktsetzung**

Nationales Zoonosen-Monitoring in Deutschland 2009-11

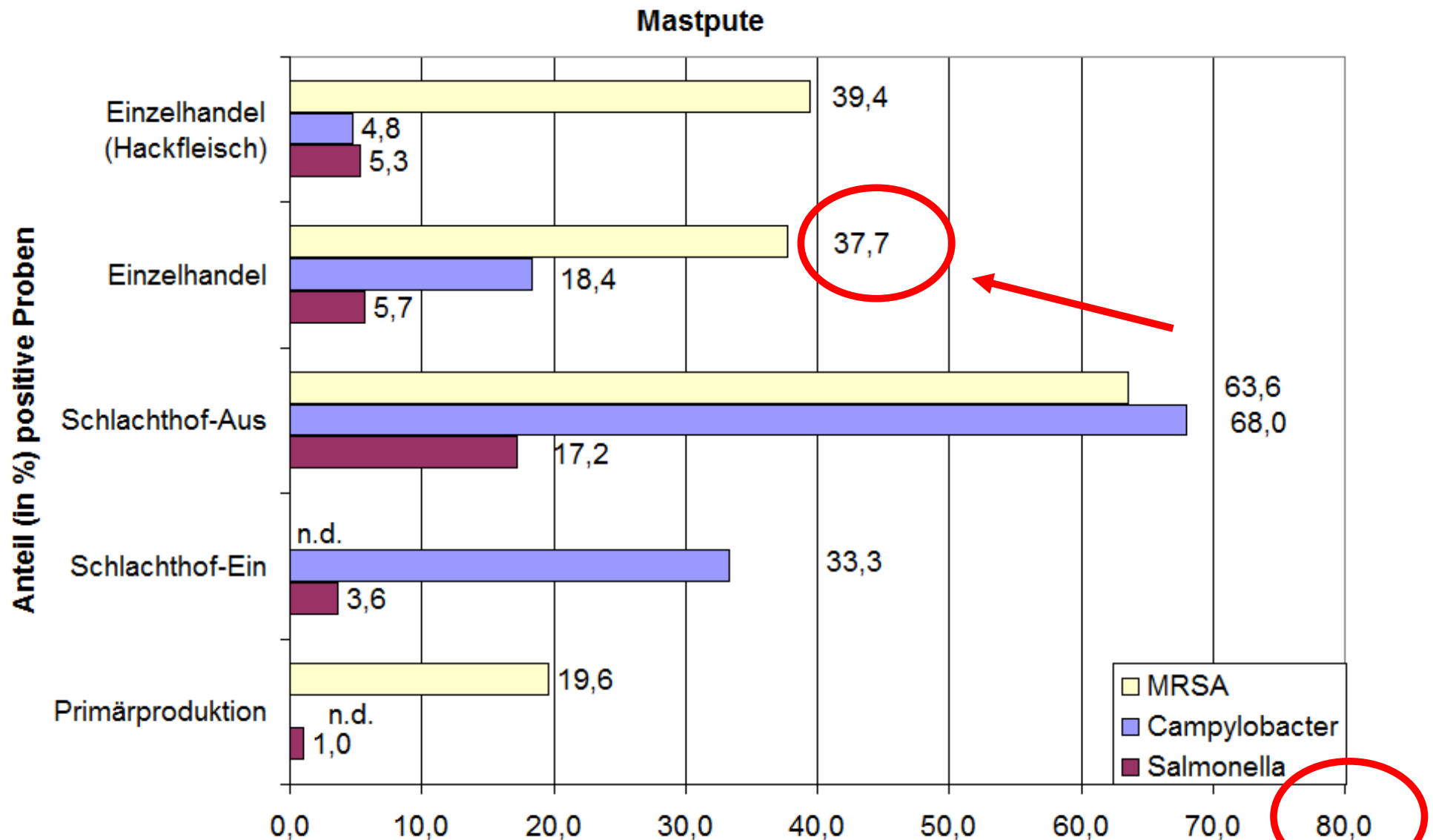
Untersuchung nach einheitlichen standardisierten Methoden



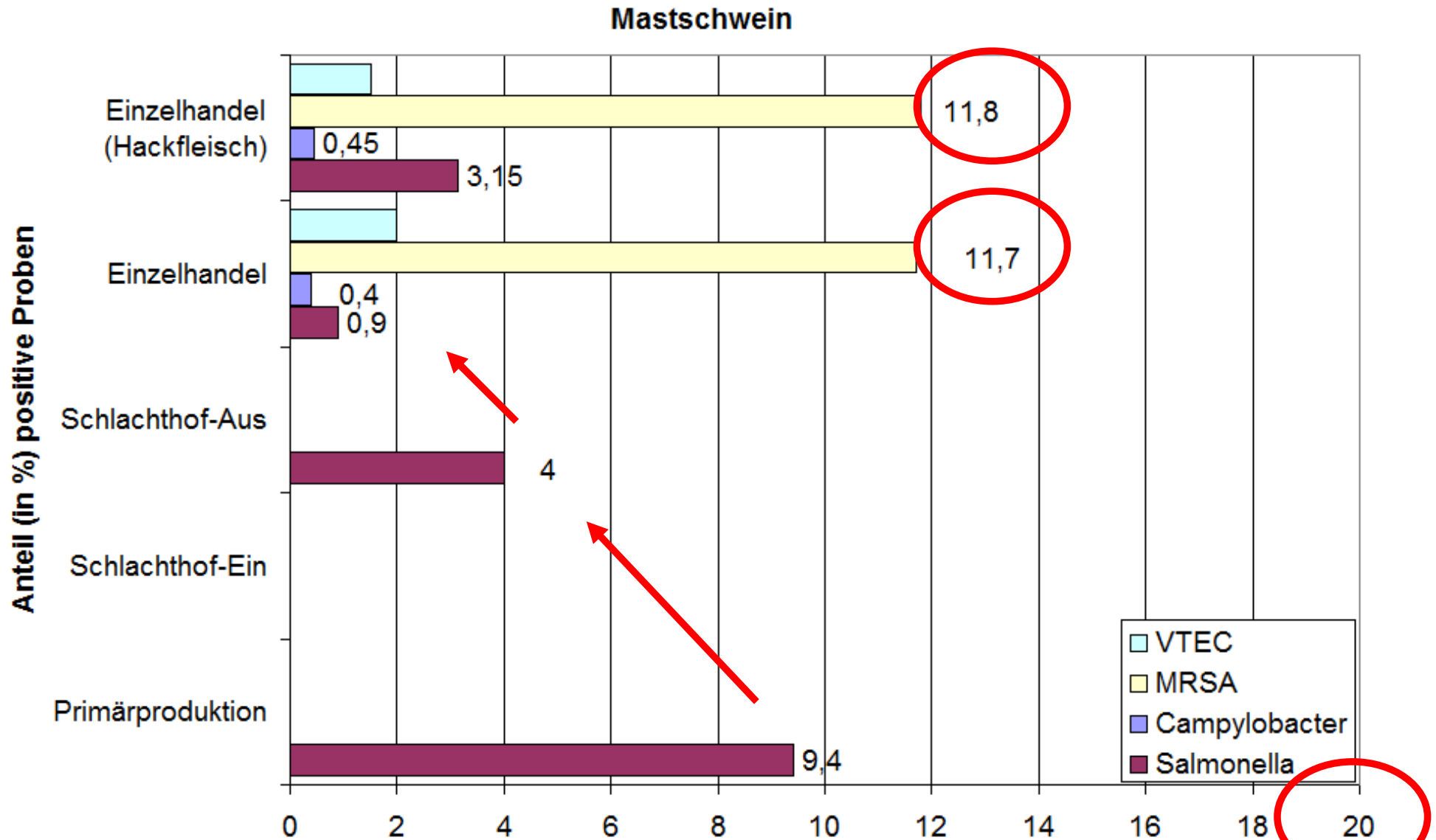
Masthähnchen und Hähnchenfleisch



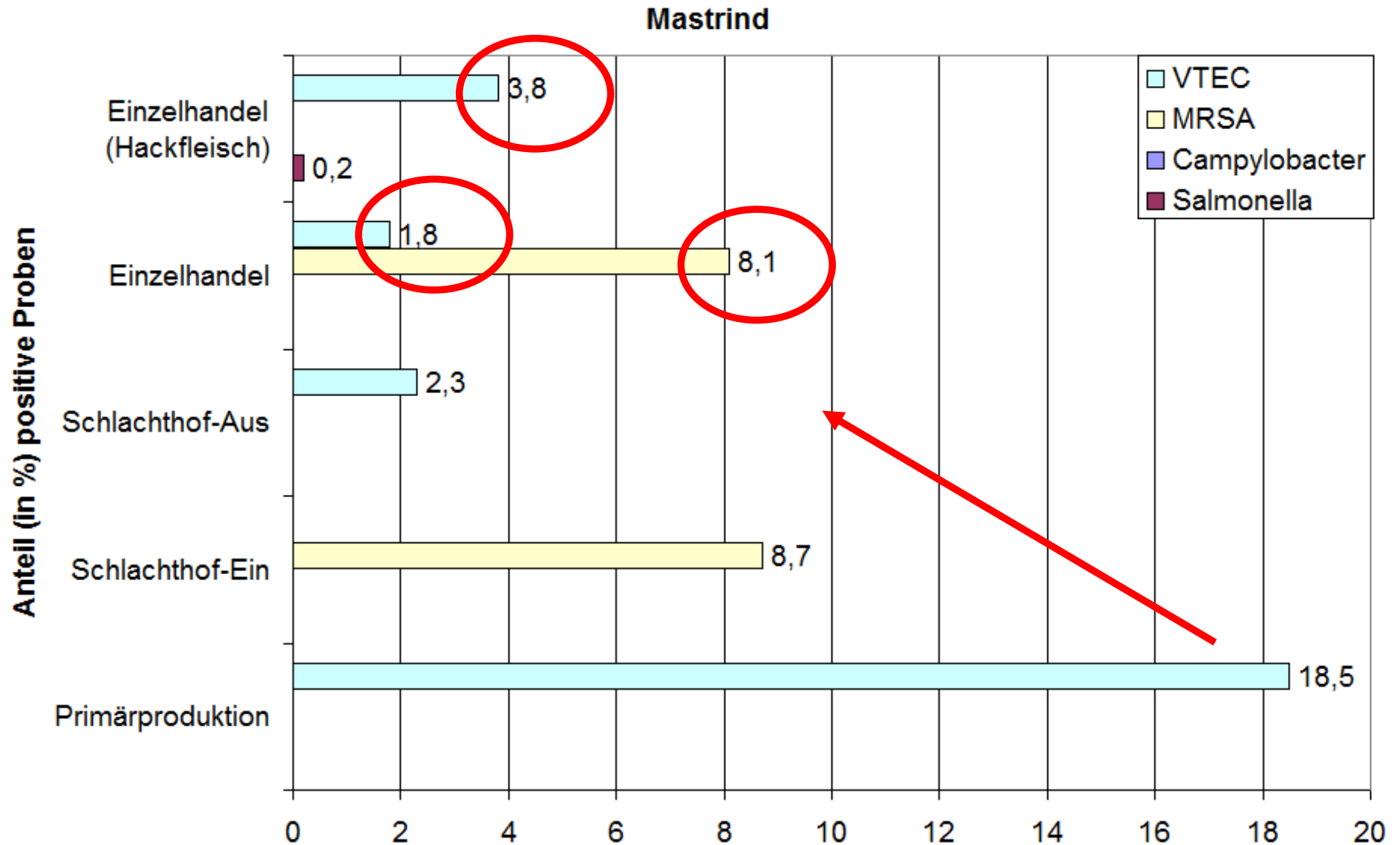
Mastputen und Putenfleisch



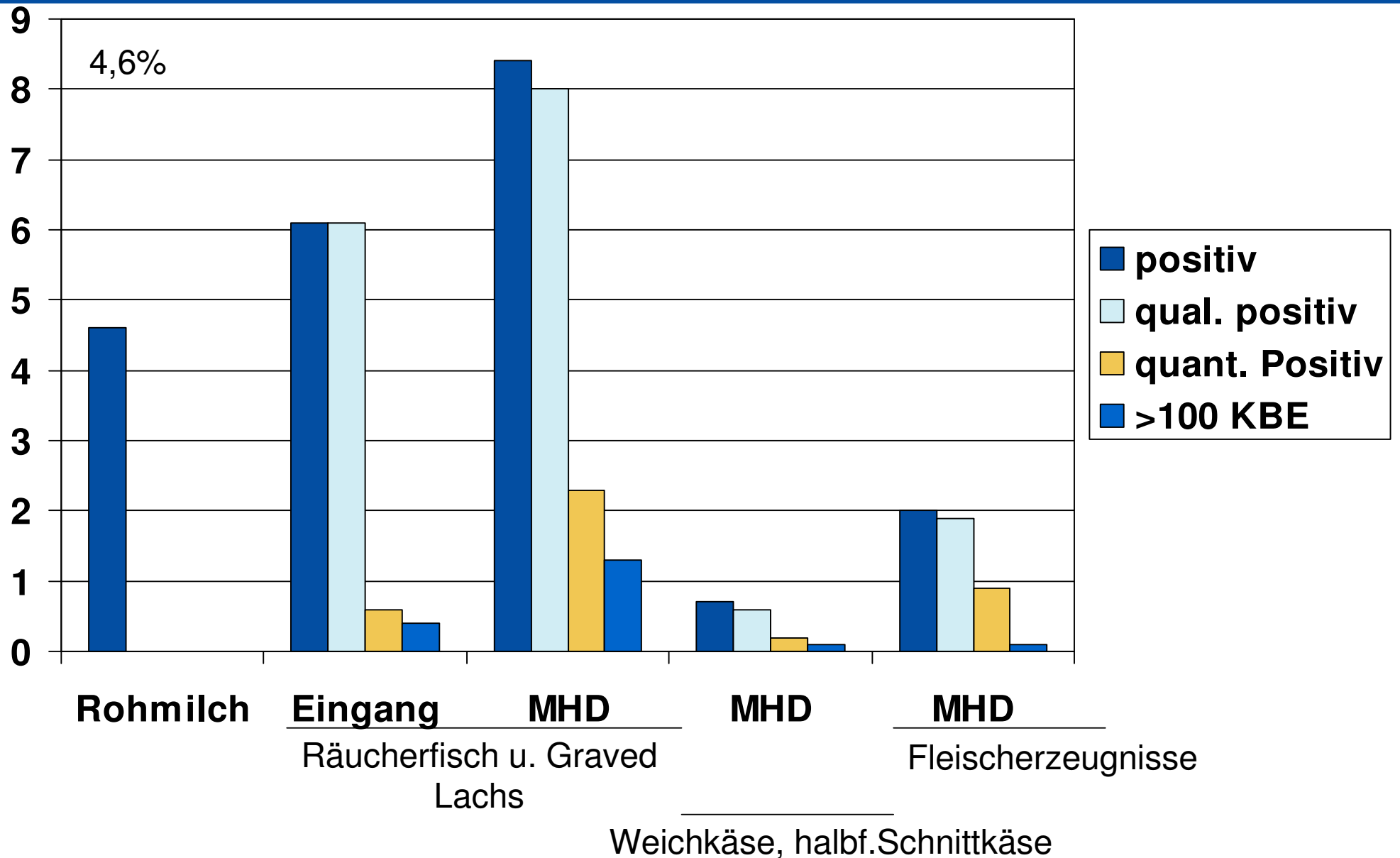
Mastschweine und Schweinefleisch



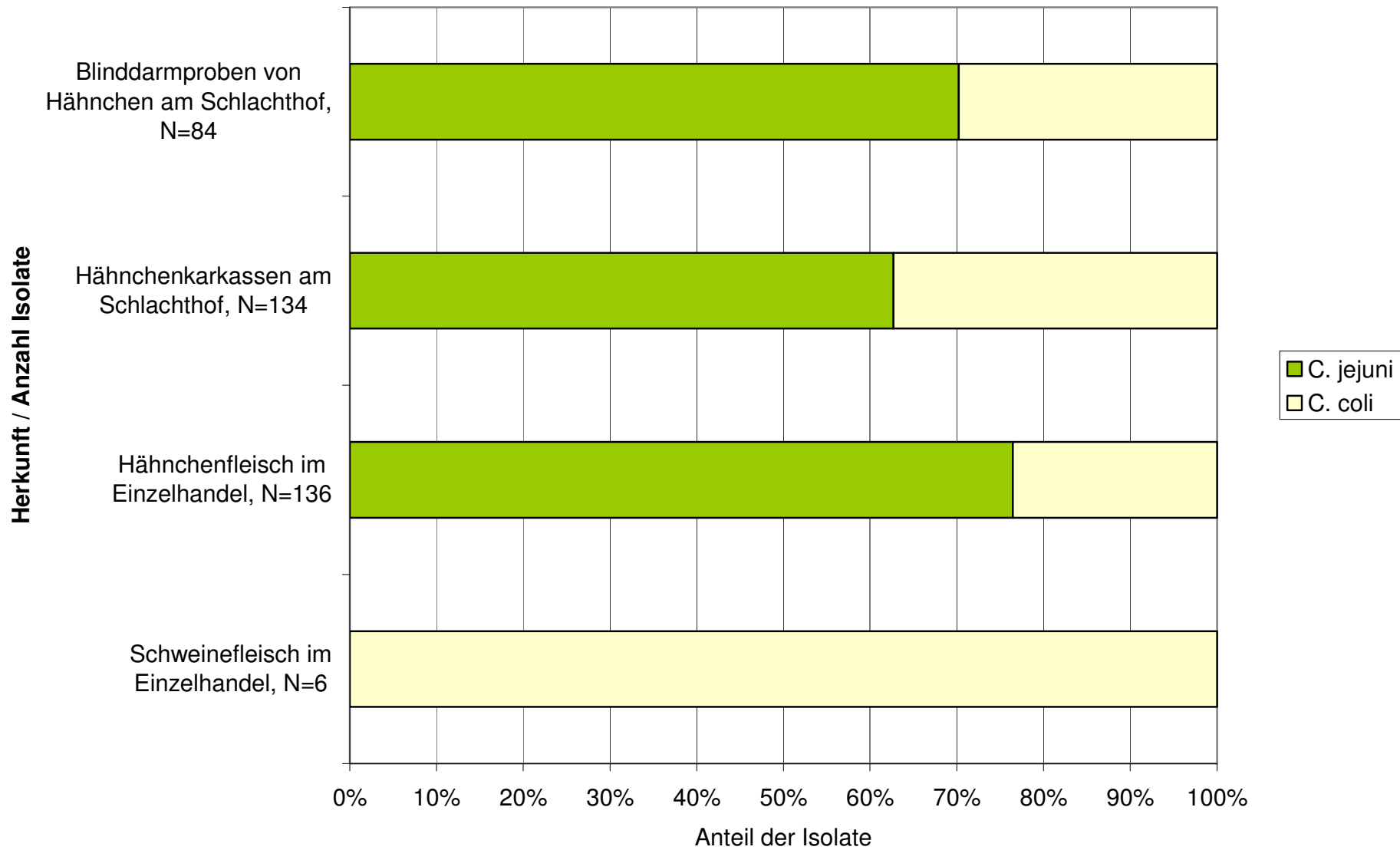
Mastrind und Rindfleisch



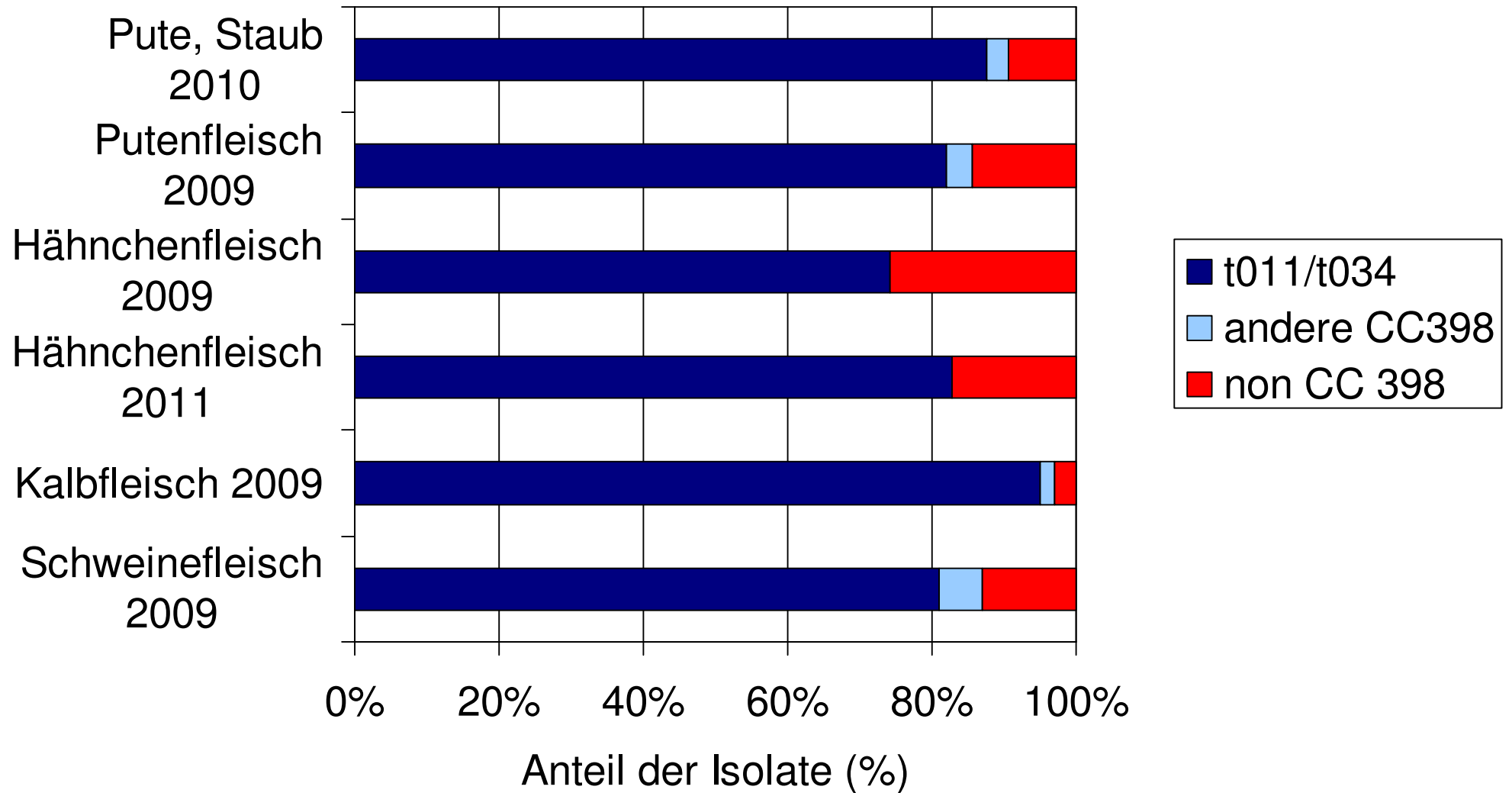
Listeria monocytogenes



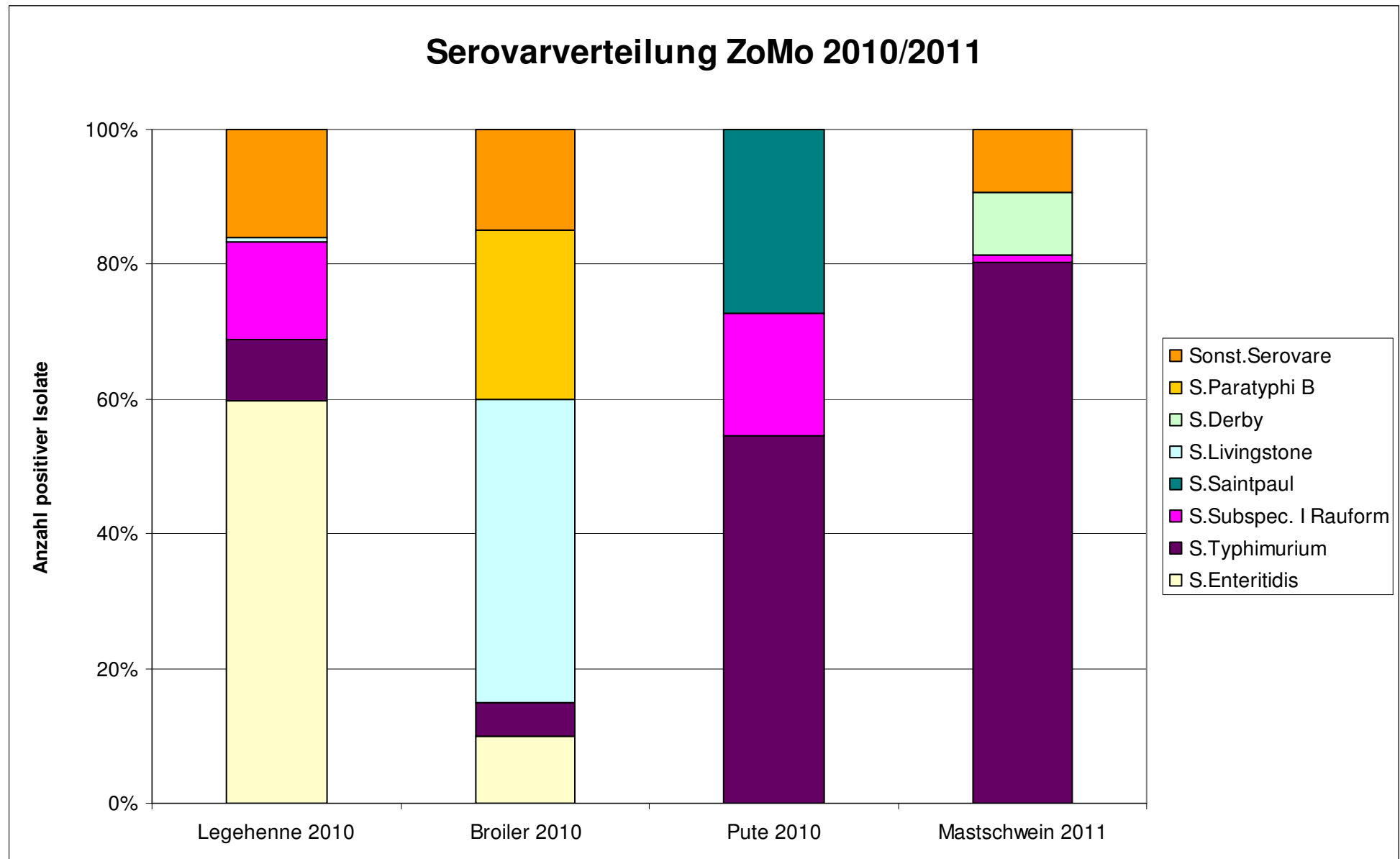
Campylobacter - Typen in unterschiedlichen Populationen



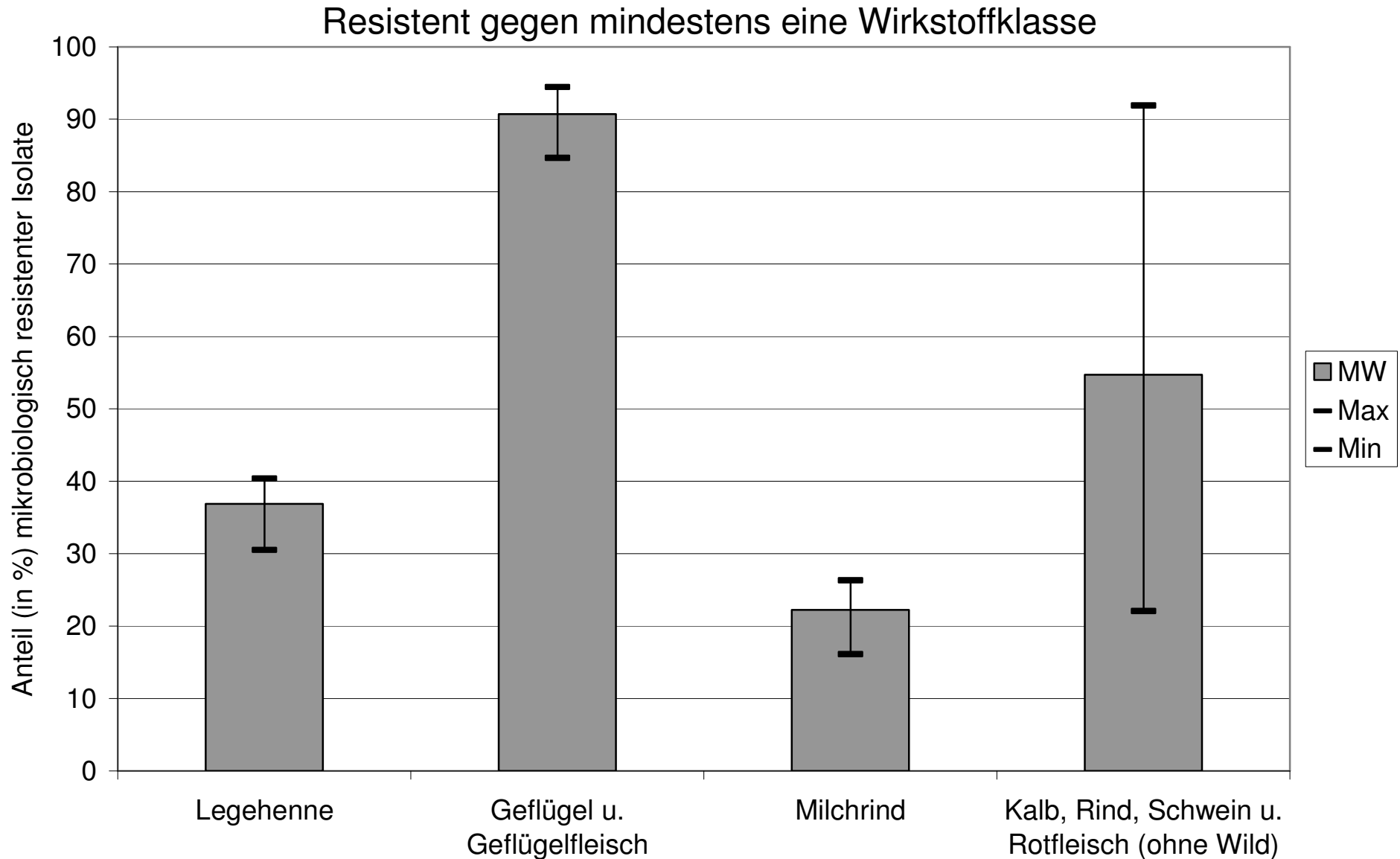
MRSA-Typen in unterschiedlichen Populationen



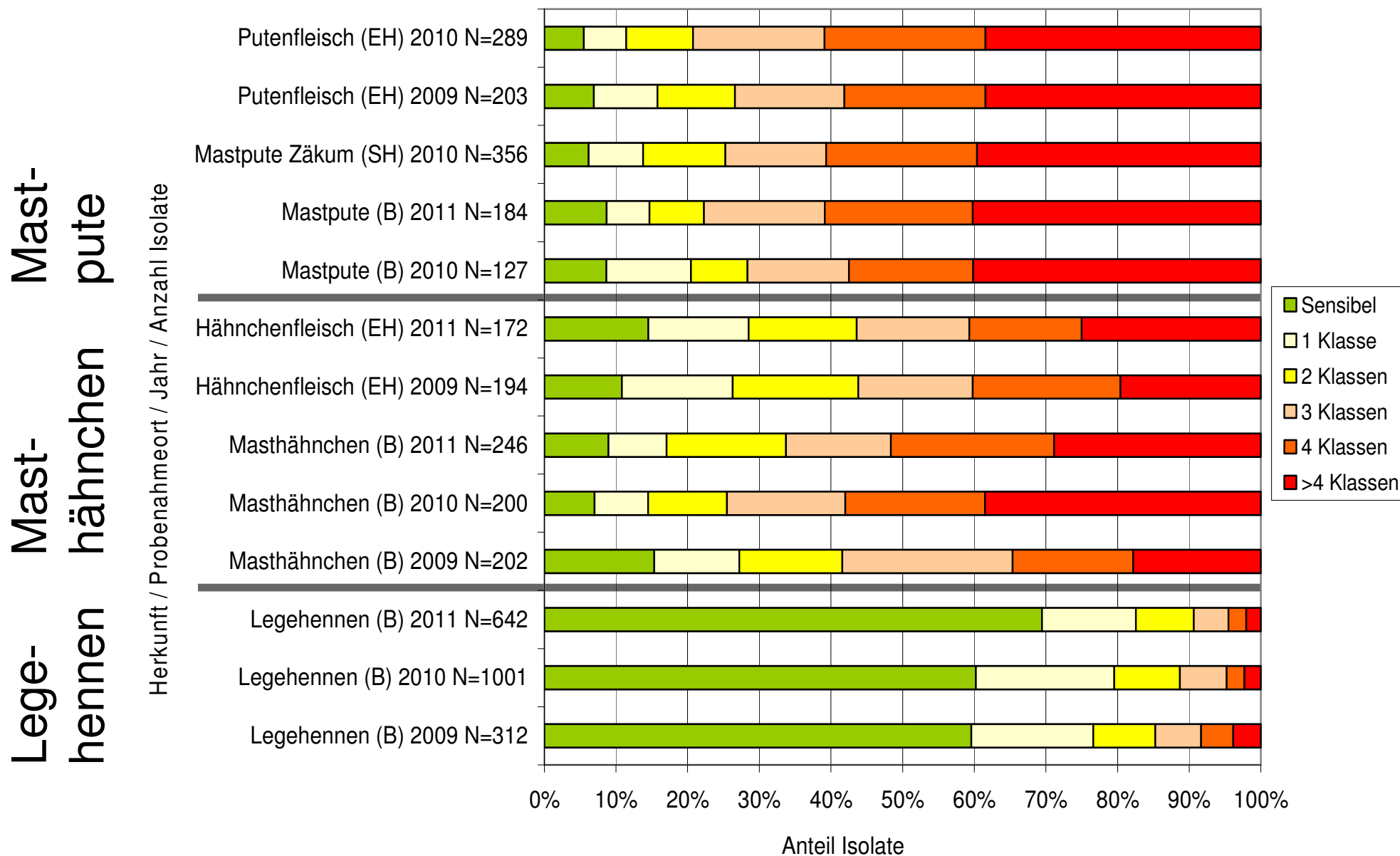
Salmonella – dominierende Serovare



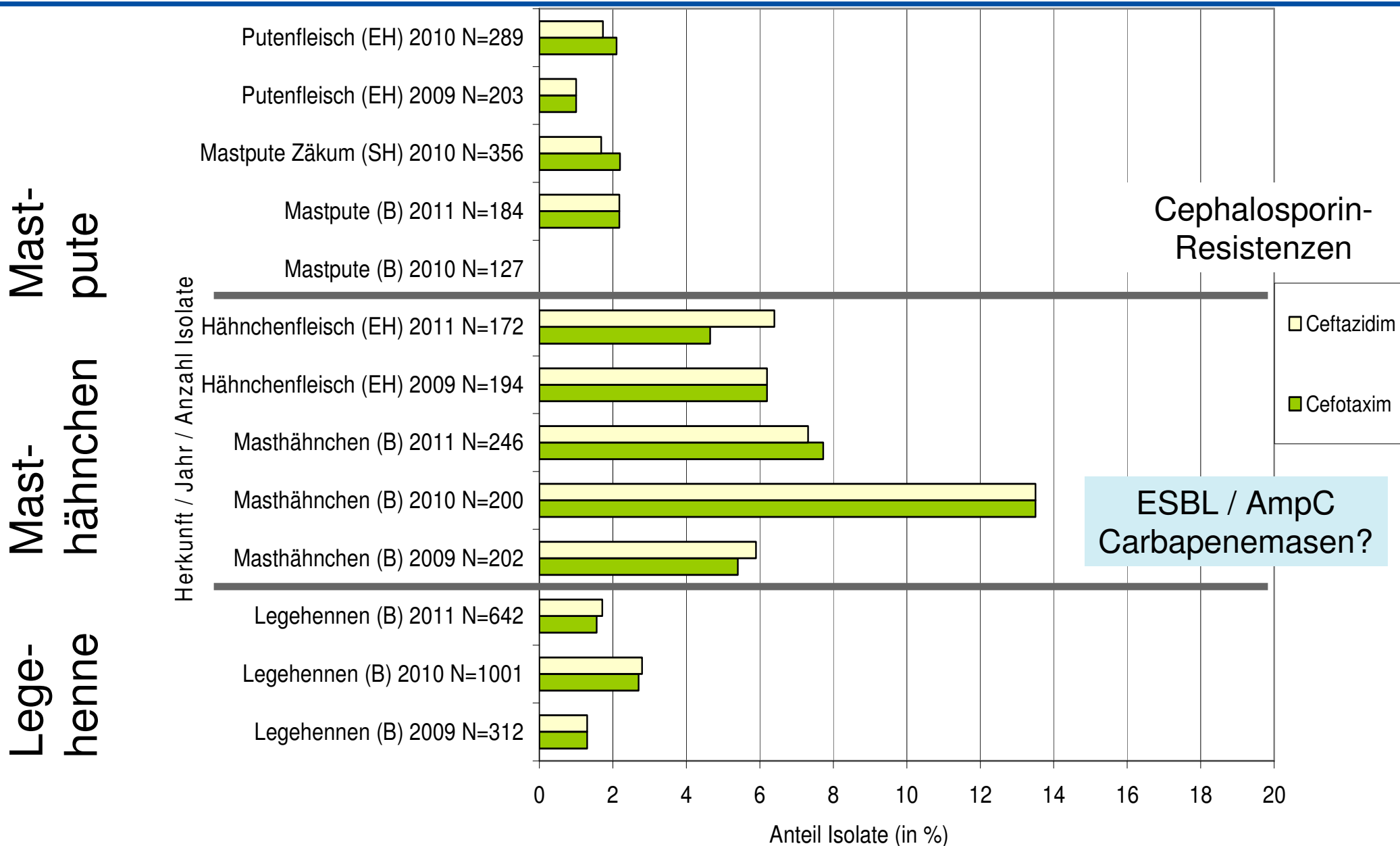
Repräsentative Resistenzüberwachung 2009 bis 2011, kommensale *E. coli*, Anteil mikrobiologisch resistenter Isolate



Repräsentative Resistenzüberwachung 2009 bis 2011, kommensale *E. coli* (n=4128) aus der Lebensmittelkette ‚Geflügel‘



Repräsentative Resistenzüberwachung 2009 bis 2011, kommensale *E. coli* (n=4128) aus der Lebensmittelkette ‚Geflügel‘



Abschließende Bewertung

Ein Eintrag der betrachteten Erreger erfolgt über verschiedene Tierarten aus der Primärproduktion in die Lebensmittelkette

→ Deutliche Unterschiede in der Prävalenz der Erreger auf den Stufen

Der Schlachtprozess führt zur Kontamination von erschlachtetem Fleisch, auch von nicht kontaminierten Tieren

→ Typisierung zeigt die Verschleppung sowie den Neueintrag von Erregern auf

Über frisches Fleisch, aber auch andere (auch pflanzliche) Lebensmittel findet eine Exposition des Verbrauchers mit verschiedenen Erregern statt

Anhand weiterführender Untersuchungen können Zusammenhänge mit Erkrankungen des Menschen aufgezeigt werden

→ Wichtig für die Risikobewertung, gezielte Studien, Managementempfehlungen

Einige wichtige Infektionsquellen:

Salmonellen Konsumeier, zunehmend Schweinefleisch

Campylobacter Geflügelfleisch, Schweinefleisch

VTEC Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Milch

laMRSA derzeit keine Hinweise auf eine Übertragung der laMRSA auf den Menschen über kontaminiertes Fleisch

Rohmilch potentielle Quelle für verschiedene Erreger

Resistenzen Vielfältige Quellen, insbesondere Masttiere

Danksagung

Meinen Ko-Autoren:

Mitarbeiter der Fachgruppe Epidemiologie u. Zoonosen

B.-A. Tenhagen, K. Alt

H. Sharp, L. Valentin

Den mit der Typisierung befassten Kollegen in den NRLs und ihren Teams

Salmonella: I. Szabo, R. Helmuth, A. Schroeter

Campylobacter: K. Stingl

VTEC: L. Beutin, A. Miko

Listeria: S. Kleta

MRSA A. Fetsch

Leiter der Abteilung Biologische Sicherheit: B. Appel

Den an der Durchführung der Studien und Programme beteiligten Kollegen in den Ländern einschl. Ausschuss Zoonosen

Den Kollegen am BVL für die Zusammenstellung und Auswertung der Daten

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Annemarie Käsbohrer

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10 • D-10589 Berlin

Tel. 030-18412-2202 • Fax 030-18412-2952

annemarie.kaesbohrer@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de