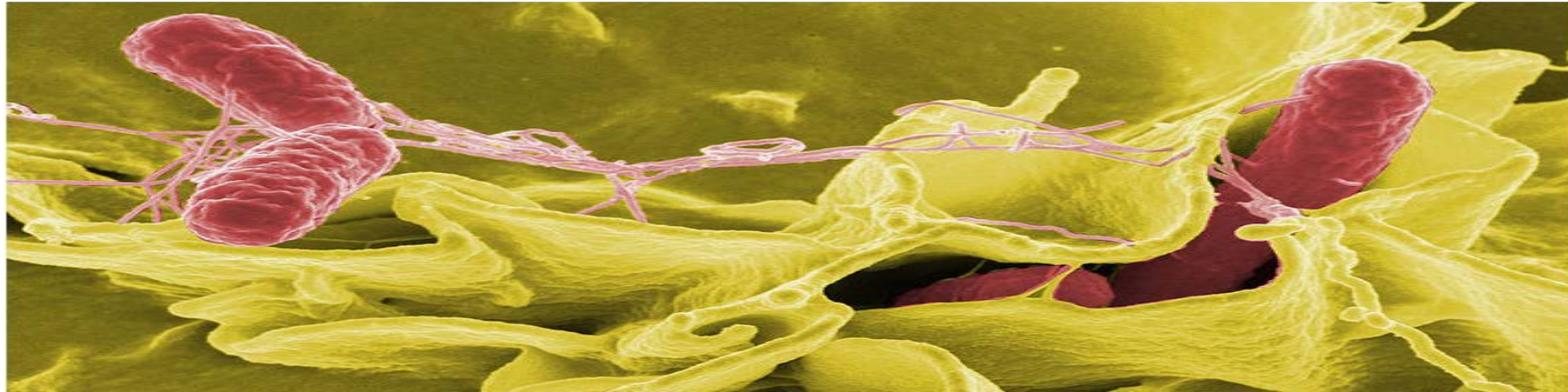


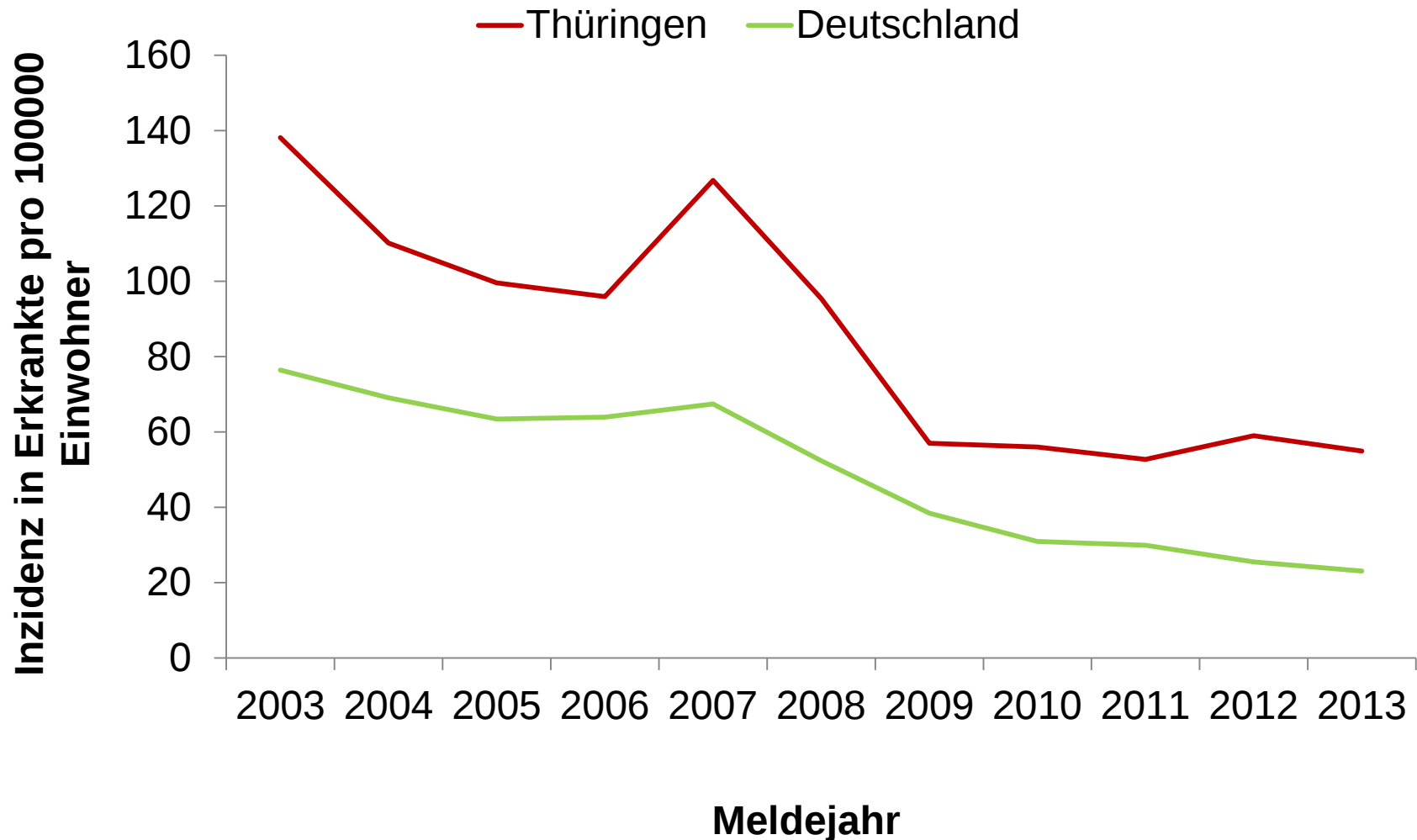


Salmonellenausbrüche durch den Verzehr von Schweinefleisch in Thüringen, Probleme bei der Ursachenbehebung

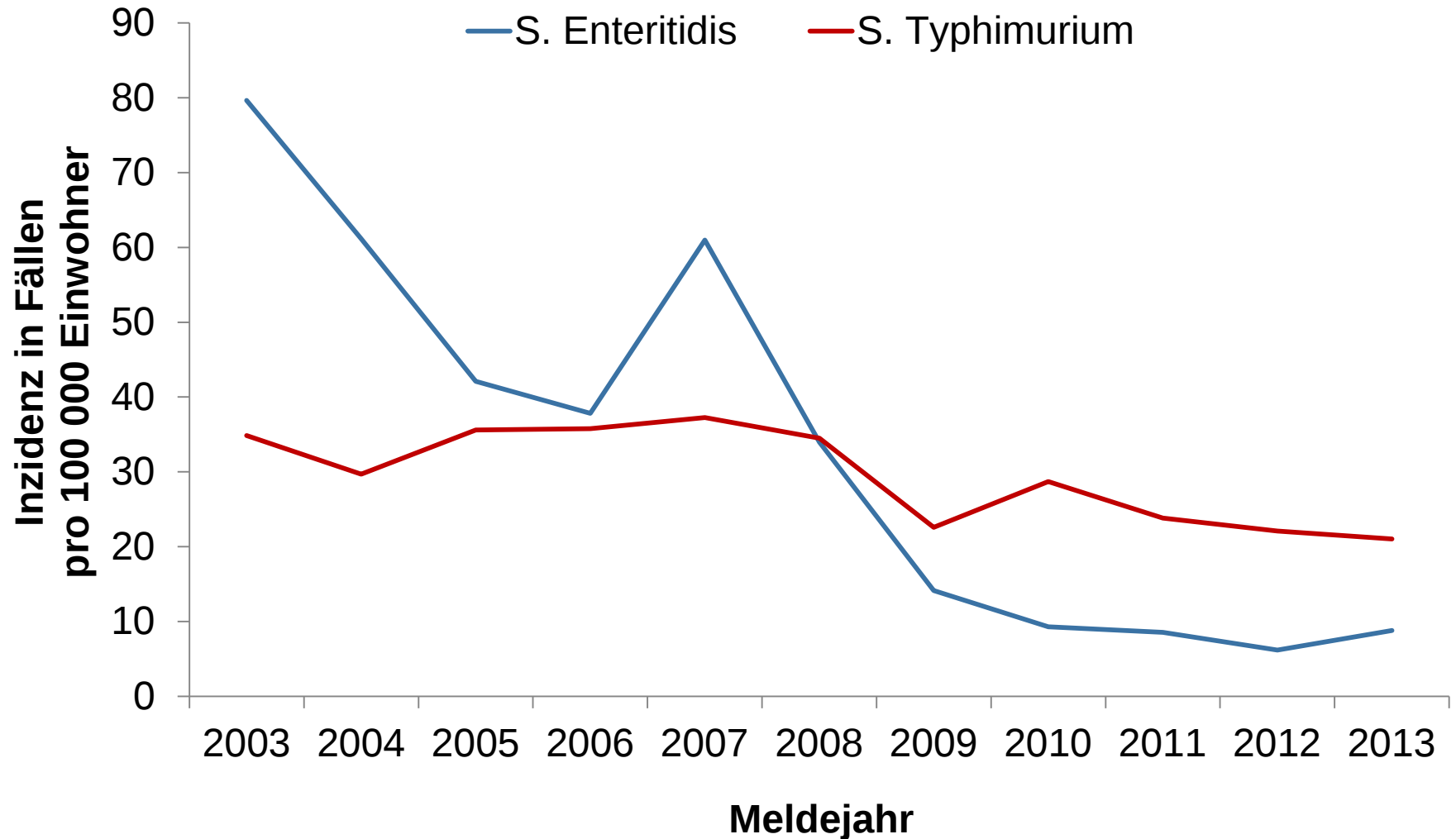
Sabine Schroeder
Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz,
Abt. Gesundheitsschutz, Infektionsepidemiologie

Diskussionsforum zur Zoonoseforschung
10./ 11. Februar 2014, Berlin

Salmonellosen in Thüringen



Salmonellosen in Thüringen



Salmonellenausbrüche 2011-2013

LM ¹	n	Nach w. im LM ¹	Nachw. im SH ² / Tier	E. ³	H. ⁴	T. ⁵	max. Dauer (Wochen)	Kreise	and. BL ⁶	Serotyp
Schw.flei	1	ja	ja	247	94	1	16	9	3	S. Panama
Schw.flei	1	ja	ja	186	53	1	25	13	3	S. Infantis
Schw.flei	1	ja	ja	25	9	0	2	3	3	S. Bovism.
Schw.flei	1	ja	nein	21	1	0	2	6	3	S. Coeln
Schw.flei	1	nein	ja	9	3	0	3	1	0	S. Typhim.
Schw.flei / unbek.	20	nein	nein	87	15	0	5	1-3	0	S. Typhim.; 1x S. Goldcoast
Geflü- gel/ unbek.	16	2 x ja	nein	123	7	0	5	1-2	0	S. Enterit.; 1x S. Kentucky
unbek.	11	nein	nein	34	2	0	4	4	1	verschied.
Summe	52			732	184	2				

¹ LM = Lebensmittel, ²SH = Schlachthof, ³ E = Erkrankte ⁴ H = Hospitalisierte; ⁵ T = Todesfälle

⁶ BL = Bundesländer

Ursachen:

1. Mensch:

- hoher Verzehr von rohem, gewürztem Hackfleisch und kurzgereiften Rohwürsten (lokale Spezialitäten) in Thüringen

2. Nachweise von Salmonellen in Lebensmitteln, Fleischverarbeitungsbetrieben und Schlachthöfen:

- in rohem Hackfleisch und Rohwürsten
- in Stuhlproben von Mitarbeitern in Fleischereien und Schlachthöfen
- am Schlachthof (rel. wenige)
 - Zirkulation über längere Zeit wahrscheinlich, Hygienefehler

3. Nachweise von Salmonellen in Schweinebeständen:

- in Mast- und Sauenbeständen
 - Folgen: immer wieder Einträge aus Beständen in die Lebensmittelkette

Probleme bei der Ursachenbehebung:

1. Mensch:

- trotz Aufklärung mangelndes Problembewusstsein; ausreichende Aufklärung?
 - Notwendigkeit sicherer Lebensmittel

2. Nachweise von Salmonellen in Lebensmitteln, Fleischverarbeitungsbetrieben und Schlachthöfen:

- sind Eigenkontrollen in Stichproben geeignet? ausreichender Zahl?
- amtliche Kontrolle als Kontrolle der Eigenkontrolle, risikoorientierter Probenplan ausreichend?
- Konsequenzen bei Mängeln?

3. Nachweise von Salmonellen in Schweinebeständen:

- keine Anzeigepflicht wie bei Rindersalmonellose, Meldepflicht: mangelnde Handhabe, keine Bestandssperrung
- Schweine-Salmonellen-VO für Mastschweine: basiert auf serologischer Überwachung
 - träge, retrospektiv, keine Ausbruchsdagnostik
 - für langfristige Senkung der Prävalenz; aber: Prävalenz stagniert
 - keine konkreten Zielvorgaben
- aufgrund serologischer Überwachung keine Impfung in Mastbeständen

Schlussfolgerung:

Hohe Fallzahlen, große Ausbrüche mit z. T. schweren Erkrankungen und Todesfällen

Kontrollmaßnahme führen nicht zu einer deutlichen Senkung der Inzidenz in Thüringen

Die Effektivität der Kontrollmaßnahmen muss verbessert werden!

Zu diskutieren wäre wie...