



Newsletter



Salmonellen und multiresistente Keime

Neues Salmonellenkriterium für frisches Geflügelfleisch

Voraussichtlich ab dem 1.12.2011 tritt ein neues Salmonellenkriterium für frisches Geflügelfleisch in Kraft. Zur Zeit liegt der noch nicht veröffentlichte Verordnungsentwurf nur in englischer Fassung vor. Mit der Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) 2160/2003 und von Anhang I der Verordnung (EG) 2073/2005 soll die Salmonellenbelastung von Geflügelfleisch minimiert werden, um die Nahrungsmittelsicherheit zu verbessern.

Hohe Belastung von Putenfleisch mit multiresistenten Keimen

Methicillinresistenter *Staphylococcus aureus* (MRSA) und vancomycinresistente Enterokokken (VRE) gehören zu den bedeutsamsten multiresistenten Keimen. Diese Keime zeichnen sich durch eine Antibiotikaresistenz aus, wodurch die Behandlung von bakteriellen Infektionen zusätzlich erschert wird. Die durchgeführte Studie von CVUA Stuttgart hat gezeigt, dass untersuchte Putenmastbestände bis zu 90 % von MRSA und bis zu 75 % von VRE betroffen sind. Des Weiteren zeigten sowohl mit MRSA infizierte Puten als auch infizierte Menschen, die häufig Kontakt mit den Tieren hatten, keine klinischen Erscheinungen auf. Personen, die in den Putenmastbetrieben tätig sind, wiesen eine höhere Belastung mit MRSA auf. VRE-Keime, welche die Nasenschleimhaut besiedeln, wurden bei den beobachteten Personen nicht nachgewiesen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Ingenieurbüro Stöckler

Quellen:

FOOD & HYGIENE; Ausgabe 8 2011; BEHR'S Verlag, Hamburg

Ausgabe: 7
Datum: 31.08.11
Seite 1

Portfolio:

- HACCP- Erstellungen
- Schädlingsbekämpfung und Monitoring
- Desinfektionen nach Bundesseuchengesetz
- Toxikologische Untersuchungen
- Mikrobiologische Untersuchungen
- Vertrieb von Schädlingsbekämpfungsmittel und Desinfektionsmittel
- Vertrieb von Hygienezubehör und Arbeitsschutzmitteln
- Hygieneschulungen
- Schimmelpilzschutz/-sanierung
- Zertifizierung (IFS/BRC/ISO)