

Pouletfleisch und Pouletfleischzubereitungen / *Campylobacter* spp.

Gemeinsame Kampagne des BAG unter Beteiligung von 15 Kantonen

Anzahl untersuchte Proben: 75

kontaminiert: 31 (41%)

beanstandet: 0

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Campylobacter sind Bakterien, die als natürliche Darmbewohner bei Tieren vorkommen. Geflügel, Schweine, Rinder, Haustiere wie Hunde und Katzen sowie Vögel können Träger dieser Bakterien sein. Infektionen durch *Campylobacter* sind weltweit verbreitet und treten gehäuft in der warmen Jahreszeit auf. Seit einigen Jahren ist die *Campylobacteriose* nicht nur die am häufigsten in der Schweiz gemeldete



Zoonose, sondern auch die häufigste durch Bakterien verursachte Durchfall-Erkrankung beim Menschen. Die Anzahl gemeldeter Fälle steigt seit 2006 zunehmend an. *Campylobacter (C.) jejuni* ist mit Abstand die am häufigsten nachgewiesene Spezies bei humanen *Campylobacteriosen*. Nebst Reisen ins Ausland gilt auch der Kontakt zu Nutz- und Haustieren als Risikofaktor für eine *Campylobacter*-Infektion. Weitere wichtige Risikofaktoren sind Lebensmittel tierischer Herkunft inklusive Rohmilch und insbesondere der Umgang mit und der Konsum von Geflügelfleisch und Geflügelleber. Der Verzehr von unzureichend erhitztem Geflügelfleisch, z.B. beim beliebten Grillieren, bzw. eine Kreuzkontamination zwischen rohem Geflügelfleisch und anderen Lebensmitteln in genussfertigem Zustand, z.B. beim Fondue Chinoise, kann die Quelle für eine Infektion des Menschen darstellen.

Aufgrund der starken Zunahme *campylobacter*bedingter Erkrankungen beim Menschen im Jahr 2008 haben die betroffenen Kreise aus Forschung, Lebensmittelproduktion und Behörden im Dezember 2008 unter Federführung des BVET eine Plattform gegründet, deren langfristiges Ziel die Bekämpfung der *Campylobacter* und damit die Senkung der Zahl der *Campylobacter*fälle beim Menschen ist. Im Rahmen dieser Plattform hat das BAG unter Beteiligung von 15 Kantonalen Laboratorien eine Untersuchungskampagne organisiert mit dem Ziel, während des Zeitraumes eines Jahres die aktuelle Belastung von rohem Pouletfleisch und Pouletfleischzubereitungen aus dem Schweizer Detailhandel mit *Campylobacter* zu ermitteln. Dabei sollten Produkte mit Haut und ohne Haut, in- und ausländischer Herkunft, gekühlt bzw. gefroren von den Grossverteilern, welche die grössten Marktanteile haben, genauer angeschaut werden. Die im Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt erhaltenen Daten sind im folgenden dargestellt.

Probenbeschreibung

Insgesamt wurden im Zeitraum vom 1. April 2009 bis 31. März 2010 75 unterschiedliche rohe, nicht genussfertige Proben Pouletfleisch und Pouletfleischzubereitungen (siehe Tabelle) aus Filialen von fünf Grossverteilern sowie aus drei lokalen Metzgereien erhoben. Dabei handelte es sich um 69 vorverpackte Proben sowie um sechs Proben aus Offenangebot. Bei 38 Proben handelte es sich um gekühlte Ware, bei 37 um tiefgefrorene. 39 Proben waren in-, 36 Proben ausländischer Herkunft. Die mikrobiologische Untersuchung umfasste die quantitative Bestimmung sowie den qualitativen Nachweis von *Campylobacter*.

Kategorie	Angebot/Lagerung	Herkunft	Anzahl Proben
Fleisch mit Haut (ganze Poulet, Schenkel, Flügel)	gekühlt	Schweiz	8
		Ausland	3
	gefroren	Schweiz	8
		Ausland	5
Fleisch ohne Haut (Pouletbrüstli, Geschnetzeltes)	gekühlt	Schweiz	7
		Ausland	8
	gefroren	Schweiz	4
		Ausland	9
Fleischzubereitung (marinierte, gewürzte Ware)	gekühlt	Schweiz	8
		Ausland	4
	gefroren	Schweiz	4
		Ausland	7
Total			75

Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss Schweizerischem Lebensmittelbuch (SLMB) bzw. gemäss internationaler ISO-Norm ISO/TS 10272-2.

Ergebnisse

In 31 Proben (41%) wurden *Campylobacter* spp. nachgewiesen, davon in 25 Proben *C. jejuni*, in sechs Proben *C. coli*. Bei 13 dieser 31 Proben konnten auch quantitativ *Campylobacter* in einer Konzentration von 10 bis 230 KbE/g gefunden werden. Diese Resultatsunterschiede zwischen der qualitativen und quantitativen Methode beruhen einerseits auf der noch nachweisbaren Kontaminationsrate (unterschiedliche Nachweisgrenzen), andererseits auf der unterschiedlichen Erholungszeit für die Bakterien vor dem Plattieren auf ein selektives Medium. In der nachfolgenden Tabelle ist ersichtlich, welche Produkte im Detail betroffen waren.

Kategorie	Anzahl untersuchte Proben	Anzahl <i>Campylobacter</i> -positive Proben	Kontaminationsrate
Fleisch mit Haut	24	12	50%
Fleisch ohne Haut	28	11	39%
Fleischzubereitung	23	8	35%
Total	75	31	41%
Fleischherkunft Schweiz	39	17	44%
Fleischherkunft Ausland	36	14	39%
Total	75	31	41%
Fleisch gekühlt	38	25	66%
Fleisch gefroren	37	6 (5x in-, 1x ausländisch)	16%
Total	75	31	41%

Schlussfolgerungen

Rohes, nicht genussfertiges Pouletfleisch bzw. die daraus hergestellten Zubereitungen sind durchschnittlich zu einem Drittel bis zur Hälfte belastet mit *Campylobacter*-Keimen. Dabei weisen tiefgefrorene Produkte eine deutlich niedrigere Kontaminationsrate auf als solche aus dem Kühlregal. Es ist bekannt, dass *Campylobacter*-Keime sensibel auf Tiefgefrieren reagieren und absterben.

Da es sich bei den untersuchten Proben ausnahmslos um nicht genussfertige Produkte handelt, für die im geltenden Schweizerischen Lebensmittelrecht keine Höchstwerte definiert sind, können diese nicht beanstandet werden. Bei unsachgemäßem Umgang bzw. nicht korrekter Verwendung dieser Produkte ist eine Gesundheitsgefährdung der Konsumenten nicht auszuschliessen. Beachten diese jedoch im Umgang mit rohem, nicht genussfertigem Geflügelfleisch folgende einfache Regeln, kann das Gefährdungspotenzial erheblich reduziert werden:

- Beachtung der küchenhygienischen Hinweise auf der Produkteverpackung
- Konsequente Trennung von rohem und bereits durcherhitztem Fleisch
- Auftauflüssigkeit und Fleischsaft weggiessen und nicht in Kontakt mit genussfertigen Lebensmitteln bringen
- Hände, Geschirr und Geräte, die mit rohem Fleisch in Kontakt waren, gründlich reinigen
- Nach dem Berühren marinierten Fleisches die Finger nicht ablecken und übriggebliebene Marinaden nicht als kalte Sauce verwenden
- Geflügelfleisch immer gut und vollständig durcherhitzt konsumieren