LZ-Rheinland

Artikel vom 06.12.2017 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 20:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/49-masthaehnchen-mit-campylobacter

49 - Masthähnchen mit Campylobacter

Ungeachtet erkennbarer Fortschritte bei der Lebensmittelhygiene hat die Geflügelwirtschaft Nachholbedarf bei dem Durchfallerreger Campylobacter. Das zeigen die Ergebnisse der behördlichen Lebensmittelüberwachung 2016, die der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), Dr. Helmut Tschiersky, am Dienstag vergangener Woche in Berlin vorgestellt hat. Tschiersky lobte dabei die Anstrengungen der Geflügelwirtschaft bei der Salmonellenbekämpfung, die in den letzten Jahren deutliche Erfolge gezeigt habe. Problematisch sei aber nach wie vor das vergleichsweise häufige Vorkommen von Campylobacter. Nach Angaben des BVL wurden 2016 im Rahmen des repräsentativen Zoonosen-Monitorings 130 Halshautproben bei Masthähnchen auf das Vorkommen von Campylobacter untersucht. In knapp 77 % sei dabei der Erreger nachgewiesen worden. Bei zusätzlichen 274 Proben hätten zudem Keimgehaltsbestimmungen ergeben, dass die Campylobacter-Keimzahlen bei etwa einem Viertel der Proben über dem ab nächstem Jahr EU-weit geltenden Prozesshygienekriterium von 1 000 koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm gelegen hätten. Vor diesem Hintergrund stellte Tschiersky fest, dass Geflügelfleisch zu häufig mit Campylobacter belastet sei. Er zeigte sich jedoch zuversichtlich, dass die Einführung des Prozesshygienekriteriums zu einer verbesserten Geflügelschlachthygiene führen werde.