



14.07.2016

Pilotstudie „Antibiotikaresistente Bakterien bei Fisch, Muscheln und Krustentieren“

In der Schweiz werden bakterielle Antibiotikaresistenzen bei Fleisch und Geflügel systematisch überwacht. Bei Fisch, Muscheln und Krustentieren besteht jedoch kein vergleichbares Monitoringprogramm. In einer Pilotstudie ist das BLV zum Schluss gekommen, dass sich Crevetten und Pangasius aus Drittländern für ein solches Monitoring eignen, da sie mit resistenten Keimen belastet sein können.

Zusammenfassung

Gesamthaft wurden 44 Proben von Lachs, Pangasius, Crevetten sowie Austern getestet. Sie wurden auf die Bakterien Escherichia coli, Enterokokken, Pseudomonas aeruginosa, sowie Staphylococcus aureus untersucht. Diese Bakterien sind Indikatorkeime, die bei Monitoringprogrammen zur Antibiotikaresistenz benutzt werden.

In allen Proben wurden Antibiotikaresistenzen gefunden. Vor allem Crevetten und Pangasius waren mit resistenten Keimen belastet, Lachs und Austern weniger. Die betroffenen Produkte stammen zum Teil aus Aquakulturen in Ländern mit ungenügender Regelung in Bezug auf den Einsatz von Antibiotika.

In der Pilotstudie werden Empfehlungen gegeben, bei welchen Keimen und welchen Proben ein Monitoring Sinn machen könnte.

Für Konsumenten gilt: Küchenhygiene beachten

Eine direkte Gesundheitsgefährdung geht von den betroffenen Produkten nicht aus. Werden die Regeln der Küchenhygiene beachtet und die Produkte richtig zubereitet, werden antibiotikaresistente Keime vernichtet. Fisch, Muscheln und Krustentieren können so ohne weiteres konsumiert werden

Links

Die Studie ist über den Link <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27357045> abrufbar.

Tipps zur Küchenhygiene: www.sichergeniessen.ch