

Salmonellen

1. Was sind **Salmonellen**?

- Die Bakterien der Gattung *Salmonella* können beim Menschen eine Krankheit namens Salmonellose hervorrufen. In der Europäischen Union (EU) werden jährlich mehr als 90 000 Salmonellose-Fälle gemeldet. Nach Schätzung der EFSA könnten Salmonellen beim Menschen die Wirtschaft jährlich insgesamt mit bis zu 3 Mrd. EUR belasten.
- Salmonellen sind üblicherweise in den Eingeweiden gesunder Vögel und Säugetiere zu finden.
- Das Infektionsrisiko für Menschen steht im Zusammenhang mit dem Verzehr **kontaminierter Lebensmittel**, meist Eier und Schweinefleisch, seltener Geflügelfleisch.

2. Wie die EFSA die EU bei der Bekämpfung von **Salmonellen** unterstützt

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bietet unabhängige wissenschaftliche Unterstützung und Beratung, indem sie: Daten zur Prävalenz von *Salmonella* in Tieren und Lebensmitteln erhebt und auswertet; die von den Bakterien ausgehenden lebensmittelbedingten Risiken für die menschliche Gesundheit bewertet; sowie im Hinblick auf mögliche Maßnahmen zu deren Kontrolle und Eindämmung berät. Die Erkenntnisse der EFSA unterstützen Risikomanager in der EU und den Mitgliedstaaten bei der politischen Entscheidungsfindung und der Festlegung von Reduktionszielen für Salmonellen in der Lebensmittelkette.

■ **Jährliche Überwachung von Salmonellen in Tieren und Lebensmitteln zur Fortschrittsmessung**

Das Vorkommen von *Salmonella* bei Menschen und Tieren sowie in Lebensmitteln wird anhand jährlicher EU-Kurzberichte, die von der EFSA und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) erstellt werden, überwacht

3. Dank vereinter Anstrengungen **Salmonellosen** beim Menschen deutlich verringert

4. Wissenschaftliche **Zusammenarbeit**

1. Was sind **Salmonellen**?

- Übliche Symptome sind Fieber, Durchfall und Bauchkrämpfe.

Das Infektionsrisiko für Menschen steht im Zusammenhang mit dem Verzehr kontaminierter Lebensmittel, meist Eier und Schweinefleisch, seltener Geflügelfleisch.

2. Wie die EFSA die EU bei der Bekämpfung von **Salmonellen** unterstützt

und ausgewertet, so dass jeweils aktuelle Informationen zur Lage in Europa vorliegen.

■ **Risikobewertungen und Empfehlungen**

Die EFSA bewertet die von infizierten Tieren ausgehenden Risiken für die öffentliche Gesundheit, gibt Empfehlungen und berät zu Kontroll- und Reduktionsmaßnahmen. So leistete sie etwa Beratung zu Reduktionszielen bei Geflügel und Geflügelfleisch sowie zum Einsatz von Impfstoffen und Antibiotika zur Bekämpfung von Salmonellen.

■ **EU-weite Erhebungen zur Prävalenz von *Salmonella***

Die EFSA analysierte die Ergebnisse EU-weiter Grundlagenerhebungen zur Prävalenz von Salmonellen in Lebensmitteln sowie bei zur Lebensmittelerzeugung genutzten Tieren, einschließlich der Risikofaktoren, die zur Prävalenz von *Salmonella* in Tierpopulationen und Lebensmitteln beitragen.



3. Dank vereinter Anstrengungen **Salmonellen** beim Menschen deutlich verringert

Zur Bekämpfung der Salmonellose beim Menschen ist es wichtig, den Befall von Tieren und daraus gewonnenen Erzeugnissen mit Salmonellen zu vermindern, damit die Lebensmittel für den Verbraucher sicherer sind. Die EU ergriff umfangreiche Maßnahmen zur Eindämmung von Zoonosen, wobei ein Schwerpunkt auf Salmonellen lag. In allen EU-Mitgliedstaaten wurden verstärkt Programme zur Bekämpfung von Salmonellen in Geflügel eingerichtet und Ziele zur Reduzierung der Bakterien in Geflügelbeständen (Legehennen, Masthähnchen und Puten) festgelegt.

Die EFSA trägt maßgeblich zum Schutz der Verbraucher vor dieser Gefährdung der öffentlichen Gesundheit bei, indem sie unabhängige wissenschaftliche Unterstützung und Beratung zu den die menschliche Gesundheit und die Lebensmittelsicherheit betreffenden Aspekten von *Salmonella* leistet und die diesbezüglichen Fortschritte überwacht.

Das koordinierte Vorgehen aller EU-Akteure erbrachte deutliche Ergebnisse: Innerhalb von fünf Jahren (2004-2009) konnten *Salmonella*-Infektionen beim Menschen um nahezu 50 % verringert werden. Seither sinkt die Zahl der Salmonellose-Fälle kontinuierlich.

4. Wissenschaftliche **Zusammenarbeit**

- Unter Verwendung von Daten, die in den einzelnen Mitgliedstaaten erhoben werden, überwachen und analysieren **EFSA und ECDC** die europaweite Lage im Hinblick auf Zoonosen, Antibiotikaresistenzen und lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. Die Ergebnisse werden in den entsprechenden jährlichen EU-Kurzberichten zusammengefasst.
- Die EFSA und ihr **Netzwerk für die Datenerhebung zu Zoonosen** arbeiten auf offene und transparente Weise, um aktuelle wissenschaftliche Daten und hochwertige Analysen vorzulegen, die Risikobewerter

unterstützen und in politische Maßnahmen und Entscheidungen der Risikomanager einfließen. Das Netzwerk besteht aus Vertretern der Mitgliedstaaten, anderer Berichtsländer, der Europäischen Kommission, der WHO und der Weltorganisation für Tiergesundheit.

- Das **Gremium für Biologische Gefahren** der EFSA leistet unabhängige wissenschaftliche Beratung zu biologischen Gefahren im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und lebensmittelbedingte Krankheiten. Es hat bereits eine Reihe von Risikobewertungen zu *Salmonella* vorgelegt.

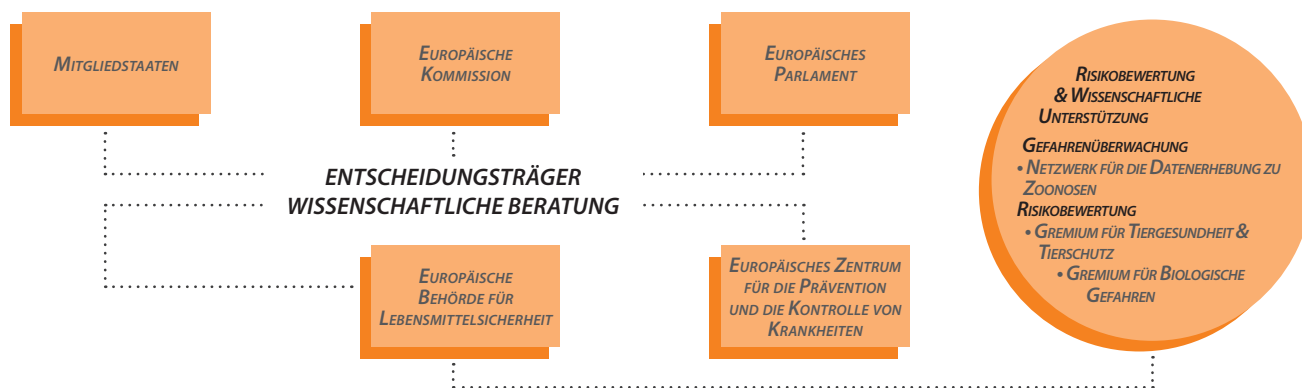


Schaubild: EU-Akteure im Bereich Zoonosen

Wussten Sie schon?

- *Salmonella* ist die am häufigsten gemeldete Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche bekannten Ursprungs in der EU.
- Die meisten Mitgliedstaaten haben ihre Reduktionsziele für *Salmonella* in Geflügelbeständen erreicht
- Verbraucher können das Risiko einer Erkrankung durch potenziell kontaminierte Lebensmittel senken, indem sie auf eine gute Handhygiene achten und

bestimmte Regeln für den Umgang mit Lebensmitteln befolgen. Hierzu zählen etwa das sofortige Kühlstellen von Lebensmitteln; regelmäßiges Händewaschen und Reinigen von Arbeitsflächen, Schneidbrettern und sonstigen Küchenutensilien; das Getrennhalten von rohem Fleisch und anderen Lebensmitteln; sowie ausreichendes Durchgaren von Lebensmitteln.