

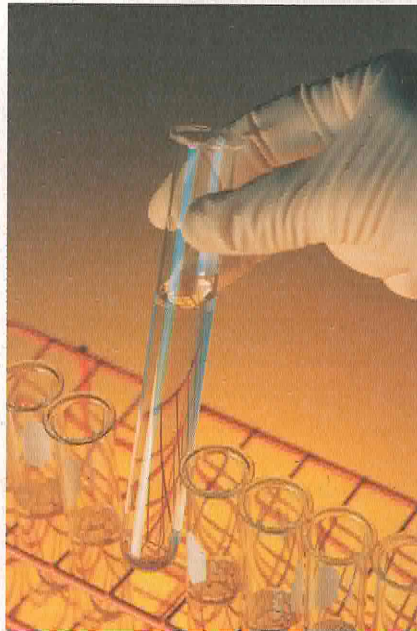
# Bakteriengefahr aus der Massentierhaltung

Um Konsumenten möglichst billiges Fleisch anbieten zu können, werden in der Massentierhaltung – wie der Name schon sagt – möglichst viele Tiere auf engstem Raum gehalten. Dicht aneinandergedrängt verbringen die Tiere auf diese Weise ihr kurzes Leben. Abgesehen von den unwürdigen Bedingungen bei dieser «Haltungsart», ist die Infektionsgefahr für Krankheiten sehr hoch. Um den Ausbruch einer Seuche zu unterdrücken, werden den Tieren deshalb die unterschiedlichsten Medikamente verabreicht. Doch immer wieder tauchen neue Fälle auf, bei denen sich Menschen mit krankmachenden Bakterien aus solchem Fleisch angesteckt haben. Dabei ist es gut möglich, dass die gleichen Erreger für das Tier selbst kein Problem darstellen, bei einigen Leuten jedoch ernsthafte Probleme hervorrufen. So verursachen beispielsweise Salmonellen bei Hühnern keinerlei Beschwerden, hingegen sterben jährlich mehr als eine halbe Million Menschen an den Folgen einer Salmonellen-Infektion.

## Lebensmittelwarnung wegen Staphylokokken

In Frankreich sind nach dem Verzehr von bestimmten Rohwürsten Erkrankungsfälle bei Menschen aufgetreten. Das Landesuntersuchungsamt in Koblenz hat nun alle Haushalte dringend vor dem Verzehr dieser Produkte gewarnt, weil sie mit Staphylokokken-Enterotoxin kontaminiert waren. Da die Produkte bereits am 24. Juli 2006 ausgeliefert wurden und zwischenzeitlich auch vollständig verkauft sind, werden wohl einige Personen diese Warnung zu spät erhalten haben. Verantwortungslos, wenn man bedenkt, dass schon geringe Mengen dieser Bakterien schwere Krankheitserscheinungen auslösen. Dabei ist das Hauptsymptom ein mehr oder weniger heftiges Erbrechen. Zum Krankheitsbild gehören Schwindel, Kopf- und Leibschmerzen sowie Kreislaufsymptome. Die

Kreislaufbeschwerden können unterschiedlich stark ausgeprägt sein und bis zum Kreislaufkollaps führen. Um sich davor zu schützen, ist es also am sichersten, vollständig auf Fleisch zu verzichten!



## Studien beweisen die Resistenz von Antibiotika

Fleischessern können die erwähnten Krankheitssymptome über längere Zeit zu schaffen machen. Der Grund: Menschen, die sich mit Staphylokokken angesteckt haben, werden in erster Linie mit Antibiotika behandelt. Dass die Bakterien jedoch bereits immun gegen die häufigsten Antibiotika sind, hat eine neue amerikanische Untersuchung ergeben. In dem Versuch wurden Staphylokokken-Bakterien aus rohem Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch auf zwölf unterschiedliche Antibiotika angesetzt. Dabei wurde festgestellt, dass sehr viele Bakterien resistent gegen die Antibiotika wurden. Dies nachzuvollziehen, fällt nicht schwer. Denn die Vermehrung der Staphylokokken-Bakterien in den Mastbetrieben ist ein grosses Problem, und zur Vorbeugung wird den Tieren sicherheitshalber ein Antibiotikum gespritzt. Über die Jahre hinweg haben sich nun aber die Bakterien an die

Antibiotika gewöhnt und vermehren sich ungehindert weiter. Um einer Staphylokokken-Epidemie vorzubeugen, müssen den Tieren ständig neue Antibiotika injiziert werden. Das Problem dabei: Sobald die Bakterien auf dem Weg über das Fleisch den menschlichen Organismus erreichen, können auch die gängigsten Antibiotika nichts mehr ausrichten.<sup>1</sup>

## Abfälle der Massentierhaltung belasten das Wasser

Aktuelle Beispiele zeigen, dass Krankheitserreger auf Umwegen von der Massentierhaltung sogar in Pflanzen und das Wasser gelangen können. Auf diese Weise werden auch Lebensmittel, von denen man glaubt, dass sie unproblematisch sind, indirekt durch die Abfälle der Tierhaltung belastet. Denn der Mist der Tiere wird zum Düngen auf die Felder entsorgt und somit gelangen die darin enthaltenen Bakterien in die Erde und das Grundwasser.

So musste eine Restaurantkette in den USA in all ihren Restaurants die Frühlingszwiebeln aus dem Angebot nehmen. Kontrollen hatten nämlich in drei Proben Coli-Bakterien nachgewiesen.<sup>2</sup>

Auf den Kanarischen Inseln sind 70 Babys an Salmonellose erkrankt und mussten im Hospital Materno Infantil de Gran Canaria behandelt werden. Denn durch die erwähnte «Entsorgung» von tierischen Fäkalien gelangten die Erreger schlussendlich in das Mineralwasser, welches in den Haushalten zum Zubereiten von Babykost benutzt wurde.<sup>3</sup>

Bernadette Raschle

<sup>1</sup> Food Control, Volume 18, Issue 3, March 2007

<sup>2</sup> LME Aktuell – Lebensmittel und Ernährung (6.12.2006)

<sup>3</sup> LME Aktuell – Lebensmittel und Ernährung (24.11.2006)