



QGV Antibiotika-Monitoring- Report 2022

Über den Einsatz von Antibiotika
in der österreichischen
Geflügelhaltung

Herausgegeben von der Österreichischen
Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV),
dem bundesweiten Geflügelgesundheitsdienst
nach dem österreichischen Tierarzneimittelkontrollgesetz.

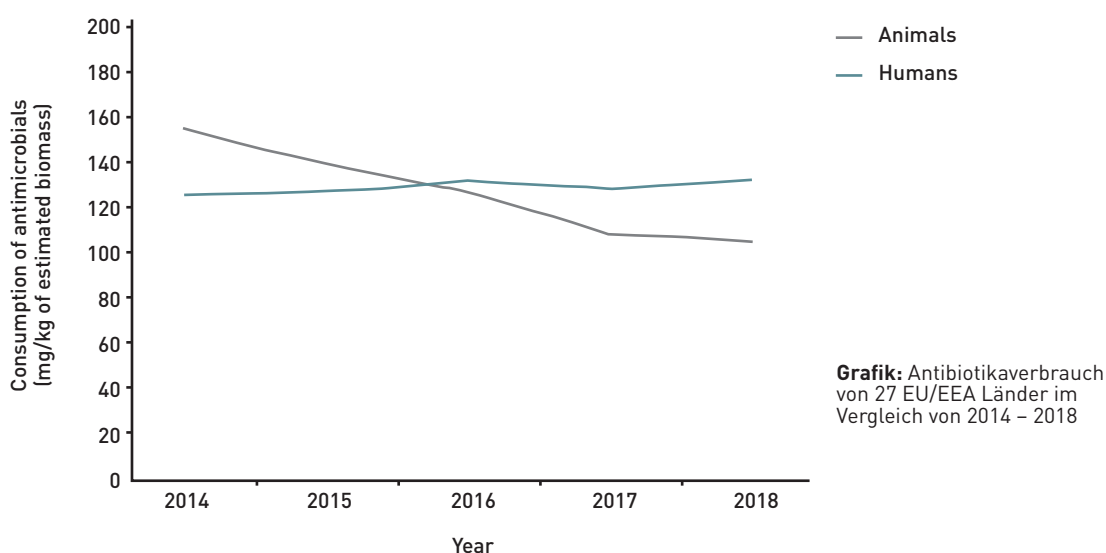
Inhaltsverzeichnis

Antibiotikaeinsatz in Österreich	3
Antibiotikaeinsatz bei Geflügel	4
• Antibiotikaeinsatz nach Geflügelarten	4-5
Maßnahmen zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes	6
Antibiotikaeinsatz nach EMA-Kategorien	7
Häufig gestellte Fragen	8
Impressum	9

Gesamtüberblick: Antibiotikaeinsatz in Österreich

Antibiotika haben in den letzten hundert Jahren erheblich zur Verbesserung der Gesundheit von Mensch und Tier beigetragen. Seit der Entdeckung des Penicillins wurden zahlreiche antimikrobielle Stoffe entwickelt, die sowohl in der Human- als auch in der Veterinärmedizin erfolgreich eingesetzt werden, um Krankheiten zu heilen.

Im JIACRA (Antimicrobial consumption and resistance in bacteria from humans and animals) Report, der unter anderem von der europäischen Arzneimittelagentur herausgegeben wird, zeigt sich ein positiver Trend beim Einsatz von Antibiotika in der Nutztiermedizin. Bereits 2018 lässt sich ein deutlicher Unterschied des eingesetzten Antibiotikaverbrauchs¹ zwischen Human (rund 140 mg/kg) – und Veterinärmedizin (rund 120 mg/kg) erkennen.



Das Problem der Antibiotikaresistenz

Mikroorganismen, die gegen Antibiotika resistent sind, stellen eine wachsende Herausforderung für die Medizin dar. Als Hauptursache für die Ausbildung von Resistenzen gilt die unkritische Anwendung von Antibiotika im Bereich der Human- und der Veterinärmedizin.

Werden Antibiotika nicht in der vorgegebenen Menge und für den vorgeschriebenen Zeitraum eingenommen, können resistente Keime entstehen. Daher steigt mit dem falschen Einsatz von Antibiotika die Anzahl von resistenten Mikroorganismen.

Antibiotika-Monitoring in der Geflügelhaltung

In der österreichischen Geflügelhaltung wird aktiv gegen die Entstehung von Antibiotikaresistenzen vorgegangen. Der Einsatz von Antibiotika ist ausschließlich zur fachkundigen Behandlung akut erkrankter Tiere gestattet und muss lückenlos dokumentiert werden. Präventive oder leistungsfördernde Verabreichungen sind untersagt. Aus diesem Grund können Geflügelprodukte aus Österreich bedenkenlos konsumiert werden.

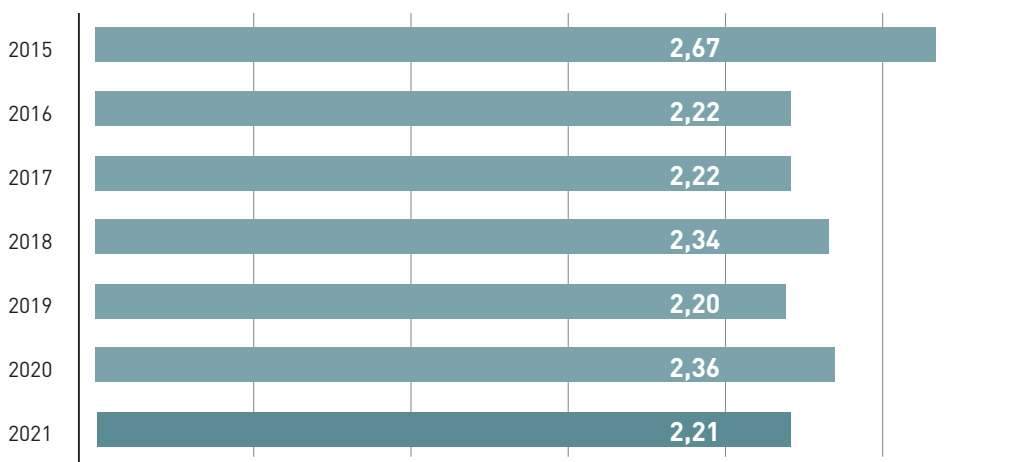
Die vorliegende Publikation ist Teil eines umfangreichen Monitoring-Programms über den Einsatz von Antibiotika in der österreichischen Geflügelhaltung. Die in dieser Broschüre aufbereiteten Daten stammen aus den Antibiotikadatenbanken der AGES und der österreichischen Gesundheitsdatenbank für Geflügel „Poultry Health Data“ (PHD).

¹ Quelle: JIACRA Report 2021

Antibiotikaeinsatz bei Geflügel

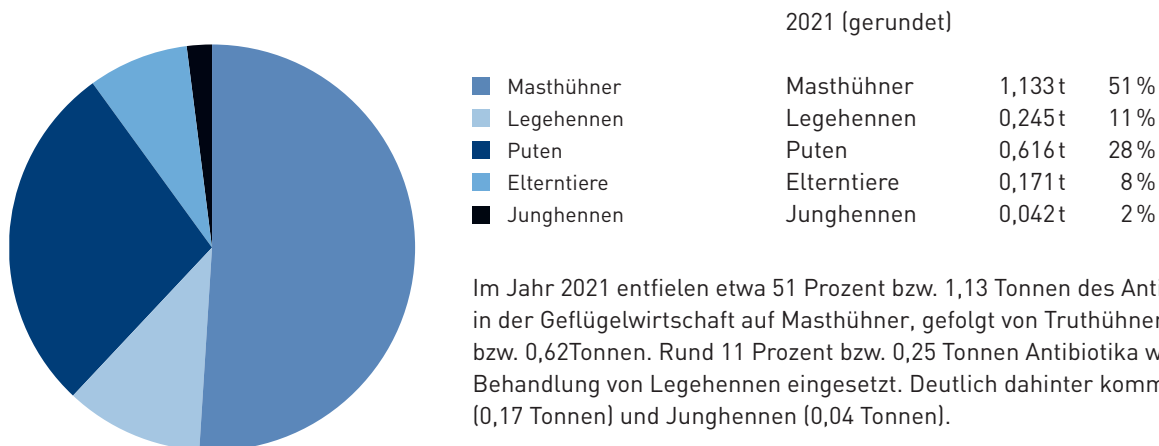
Der Antibiotikaverbrauch in der österreichischen Geflügelwirtschaft ist seit 2011 stark gesunken. Wurden 2011 insgesamt noch 4,71 Tonnen jährlich eingesetzt, sind es 2021 nur noch 2,21 Tonnen². Das entspricht einer Reduktion von rund 2,50 Tonnen bzw. 53 Prozent in den vergangenen zehn Jahren. Zurückzuführen ist diese Entwicklung auf ein umfassendes Programm zur Verringerung des Antibiotikaverbrauchs, dem sich die gesamte Branche in Österreich verschrieben hat (siehe Seite 6).

Vorrangiges Ziel ist nun, Antibiotika zu reduzieren. Da die meisten in geringen Dosen verabreicht werden ist allerdings eine gewichtsmäßige Verringerung mittelfristig nicht mehr möglich. Auch die Umstellung auf alternative Haltungsformen verringert die Wahrscheinlichkeit einer weiteren Verbrauchsreduzierung. Daher muss davon ausgegangen werden, dass sich der Antibiotikaverbrauch in der Geflügelhaltung auf dem nun erreichten Niveau einpendelt - mit möglichen saisonalen Schwankungen, die vorrangig von nicht vorhersehbaren Erkrankungswellen abhängig sind.



Grafik: Gesamtentwicklung des Antibiotikaverbrauchs in der österreichischen Geflügelhaltung von 2015 bis 2021 – in Tonnen

Antibiotikaeinsatz nach Geflügelarten



Grafik: Antibiotikaeinsatz im Jahr 2021 verteilt auf die verschiedenen Geflügelarten – in Tonnen und Prozent

Die Entwicklungen im Detail

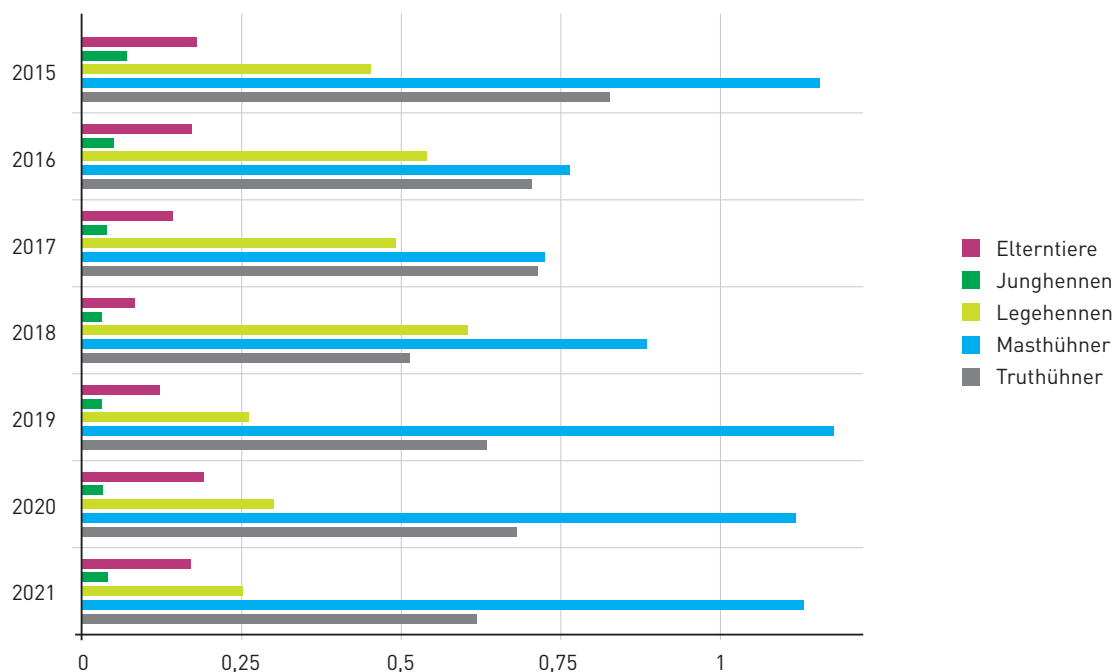
• **Truthühner** weisen den deutlichsten Rückgang beim Antibiotikaeinsatz auf. 2013 wurden diese mit 1,23 T. Antibiotika pro Jahr behandelt, 2021 mit 0,62 Tonnen. Somit wurde um 0,61 Tonnen weniger Antibiotika eingesetzt.

Insgesamt verbrauchen wir bei Truthühnern knapp ein Drittel der Menge an Antibiotika. Das liegt vor allem daran, dass Truthühner im Krankheitsfall aufgrund ihres deutlich höheren Gewichts eine entsprechend größere Menge an Antibiotika benötigen als Masthühner. Außerdem leben Truthühner deutlich länger, bevor sie geschlachtet werden. Mit steigender Lebensdauer steigt aber die Wahrscheinlichkeit einer Erkrankung, die medizinisch behandelt werden muss.

• **Masthühner** Wurde 2013 unter allen Masthühnern ein Verbrauch von insgesamt 1,04 t. verzeichnet, kam es 2021 zu einem Anstieg auf 1,13 Tonnen. Das ist ein leichtes Plus von 0,02t im Vergleich zu 2020.

• **Legehennen** Hier kam es zu einem massiven Rückgang von 0,62 Tonnen im Jahr 2018 auf 0,26 Tonnen im Jahr 2019. 2021 wurde der Einsatz nach einem Anstieg 2020 auf 0,30 Tonnen wieder auf 0,25 Tonnen reduziert. Die Gründe sind multifaktoriell bedingt und durch Verbesserungen im Management, der Impfprophylaxe, der Parasitenbekämpfung und der Aus- und Weiterbildung der Landwirte begründet. Diese Sparte hat damit auch einen großen Anteil an der Reduzierung des Einsatzes von Antibiotika geleistet.

• **Elterntiere und Junghennen** verzeichneten 2011 noch einen Antibiotikaverbrauch von 0,22 bzw. 0,16 Tonnen auf, der im Jahr 2021 auf 0,17 bzw. 0,04 Tonnen verringert werden konnte.



Grafik: Entwicklung des Antibiotikaverbrauchs nach Geflügelarten von 2015 bis 2021 – in Tonnen

Maßnahmen zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes

Zur Bekämpfung antibiotikaresistenter Keime wurden von der Weltgesundheitsorganisation WHO folgende Eckpunkte formuliert:

- Überwachung, um das Problem in Art und Ausmaß zu erfassen
- Prävention, um die Entwicklung von durch medizinische Behandlungen verursachte Infektionen und antimikrobieller Resistenzen zu verlangsamen
- Begrenzung, um die Ausbreitung resistenter Erreger zu unterbinden
- Forschung und Innovation zur Entwicklung neuer Werkzeuge, neuer Medikamente und neuer „Gebrauchsanweisungen“

In Österreich hat das Bundesministerium für Gesundheit deshalb einen nationalen Aktionsplan (NAP- AMR) entwickelt, um gegen die Entstehung und Ausbreitung antimikrobieller Resistenzen vorzugehen. Die österreichische Geflügelwirtschaft leistet einen aktiven Beitrag dazu, indem sie den Antibiotikaeinsatz lückenlos überwacht und konsequent verringert.

Warum österreichisches Geflügel sicher ist

Strenge Vorgaben im Umgang mit Antibiotika sorgen dafür, dass österreichisches Geflügel ohne Bedenken konsumiert werden kann:

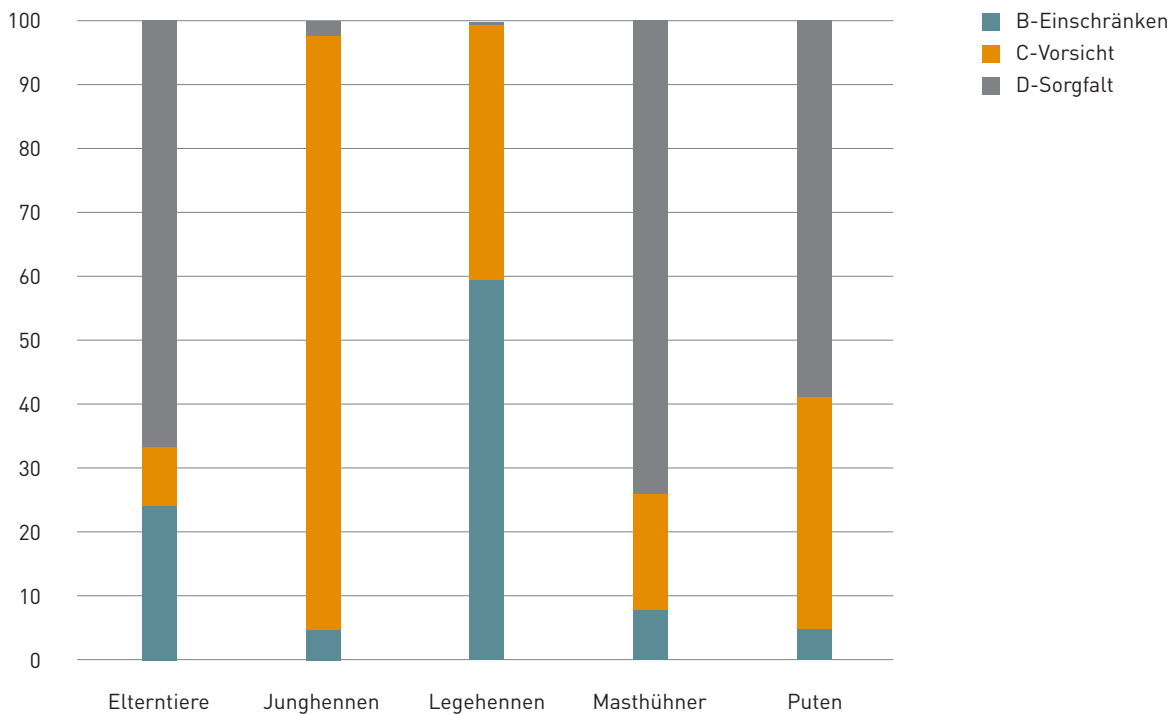
- **Lückenlose Überwachung:** Österreich verfügt EU-weit über eines der dichtesten Kontrollsysteme in der Geflügelhaltung. Der Einsatz aller Antibiotika wird lückenlos in einer zentralen Datenbank („Poultry Health Data“) erfasst, auf die alle Behörden und Kontrolleinrichtungen zugreifen können. Laufende Kontrollen, eine vollständige Herdendokumentation vom Elterntier bis zum Schlachtbetrieb sowie die elektronische Vernetzung von Zucht- und Mastbetrieben sorgen dafür, dass Erreger schnell erfasst und effektiv behandelt werden können.
- **Fachkundige Anwendung:** Wenn es beim Mastgeflügel zum Einsatz von Antibiotika kommt, muss dieser von einem registrierten Betreuungstierarzt oder dessen Stellvertreter genehmigt werden. Nur in begründeten Fällen kommen Antibiotika zum Einsatz – und auch dann werden Antibiotika so sparsam und gezielt wie möglich verabreicht. So wird in allen Fällen eine effektive, schonende Behandlung auf Basis einer fachkundigen Diagnose garantiert.
- **Weniger Erkrankungen:** Da die Geflügelmast in Österreich überwiegend von bäuerlichen Familienbetrieben geführt wird, kommt es an keinem Standort zu übermäßig großen Herdenkonzentrationen. Verbunden mit hohen Hygienestandards sorgt das für eine deutlich niedrigere Ansteckungsgefahr als in anderen Ländern. Folglich führen weniger Erkrankungen zu auch weniger Behandlungen mit Antibiotika.

Antibiotikaeinsatz nach EMA-Kategorien

Seit dem Auswertejahr 2021 werden die Auswertungen der Mengen getrennt nach den Kategorien der EMA (Europäische Arzneimittel-Agentur) durchgeführt anstatt wie bis jetzt nach den HPCIA-Wirkstoffgruppen der WHO. Diese werden entsprechend ihrer Relevanz in der Humanmedizin eingeteilt. Dabei steht Kategorie A für „Vermeiden“, Kategorie B für „Einschränken“, Kategorie C für „Vorsicht“ und Kategorie D für „Sorgfalt“.

Kategorie A Antibiotika sind in der EU als Tierarzneimittel nicht zugelassen und kommen daher in den vorliegenden Auswertungen nicht vor. Kategorie B Antibiotika sind in der Humanmedizin von kritischer Bedeutung und sollten nur in Ausnahmefällen zur Anwendung kommen. Antibiotika der Kategorie C haben in der Humanmedizin Alternativen, sollten aber trotzdem nur zur Anwendung kommen, wenn keine Alternative aus Kategorie D vorliegt. Kategorie D Antibiotika sind, wenn möglich als Erstlinientherapie anzuwenden.

Gesamteinsatzmenge 2021 AB in %



Häufig gestellte Fragen

Was sind Antibiotika?

Antibiotika sind natürliche oder künstliche Substanzen mit antimikrobieller Wirkung, die das Wachstum von Mikroorganismen hemmen oder diese abtöten und daher vielfach als Arzneistoffe in der Behandlung von Infektionskrankheiten verwendet werden.

Kann es in österreichischem Geflügelfleisch Antibiotika geben?

Nein. Selbst wenn Masttiere mit Antibiotika behandelt wurden, dürfen sie erst dann geschlachtet werden, wenn keine Antibiotika oder Antibiotikarückstände mehr im Körper vorhanden sind.

Wie können Keime ins Essen kommen?

Ob auf unseren Händen oder unserem Mobiltelefon, auf Salatgurken oder Geflügelfleisch – Keime können überall sein. Auch unter sehr hygienischen Bedingungen können Lebensmittel nie vollkommen keimfrei gemacht werden. Im Regelfall werden diverse Krankheitserreger beim Braten oder Kochen zerstört. Problematisch ist, wenn Speisen, die roh gegessen werden (z. B. Salat), mit Keimen in Kontakt kommen und danach nicht mehr gewaschen werden. Auch eine unsachgemäße Lagerung (z. B. bei Außentemperaturen statt im Kühlschrank) kann dazu führen, dass sich Keime stark vermehren – und dadurch eine gesundheitlich bedenkliche Konzentration erreichen.

Was sollte man bei der Zubereitung von Geflügel beachten?

Die meisten Keime vermehren sich bei Zimmertemperaturen deutlich rascher als in einer kühlen Umgebung. Darum sollte Fleisch immer rasch vom Supermarkt nach Haus transportiert und richtig gekühlt bzw. umgehend zubereitet werden. In der Küche ist hygienisches Arbeiten wichtig. Besonders zu beachten ist, dass Speisen, die roh gegessen werden (z. B. Salate), nicht mit Geflügelfleisch in Kontakt kommen. Darum sollten z. B. für die Bearbeitung von Fleisch und Salaten verschiedene Schneidbretter verwendet werden. Das Händewaschen nach dem Kontakt mit Geflügelfleisch und Eiern sollte selbstverständlich sein. Auch die richtige Zubereitung sorgt für Sicherheit: Ein ordentliches Durchgaren der Produkte (Erhitzung auf mindestens 72° C für wenigstens zehn Minuten) zerstört mögliche Krankheitserreger.

Impressum

**Medieninhaber und Herausgeber:
Österreichische Qualitätsgeflügelvereinigung
(QGV)**

**Technopark 1D
3430 Tulln**

**Verlags- und Herstellungsort:
3430 Tulln**

**Nähere Informationen unter:
www.qgv.at**