



QGV

Antibiotika-Monitoring- Report 2018

**Über den Einsatz von Antibiotika
in der österreichischen
Geflügelhaltung**

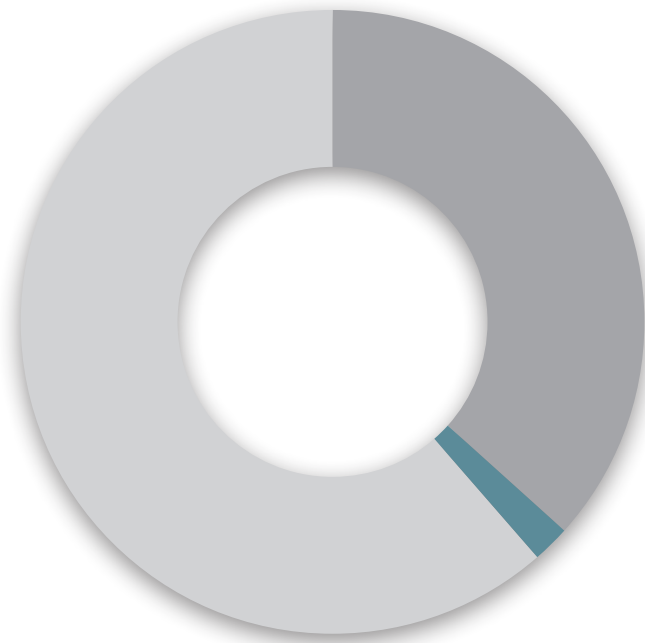
Herausgegeben von der Österreichischen
Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV),
dem bundesweiten Geflügelgesundheitsdienst
nach dem österreichischen Tierarzneimittelkontrollgesetz.

Inhaltsverzeichnis

Antibiotikaeinsatz in Österreich	3
Antibiotikaeinsatz bei Geflügel	4
Maßnahmen zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes	6
Einsatz kritischer Antibiotika	7
Häufig gestellte Fragen	8

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. Mensch und Tier haben ein Recht auf Behandlung.



In Österreich wurden im Jahr 2016 insgesamt rd. 114 Tonnen Antibiotika verabreicht. Davon entfallen etwa 61,4 Prozent auf die Humanmedizin und 38,6 Prozent auf den Einsatz bei Heim- und Nutztieren. Die Geflügelhaltung ist für lediglich fünf Prozent des Gesamtverbrauchs verantwortlich.

- Humanmedizin
- Veterinärmedizin (exkl. Geflügelhaltung)
- Geflügelhaltung

*Antibiotikaeinsatz im Jahr 2016 verteilt auf Humanmedizin, Veterinärmedizin und Geflügelhaltung
(Es liegen noch keine aktuellen Zahlen vor)*

Das Problem der Antibiotikaresistenz

Mikroorganismen, die gegen Antibiotika resistent sind, stellen eine wachsende Herausforderung für die Medizin dar. Als Hauptursachen 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

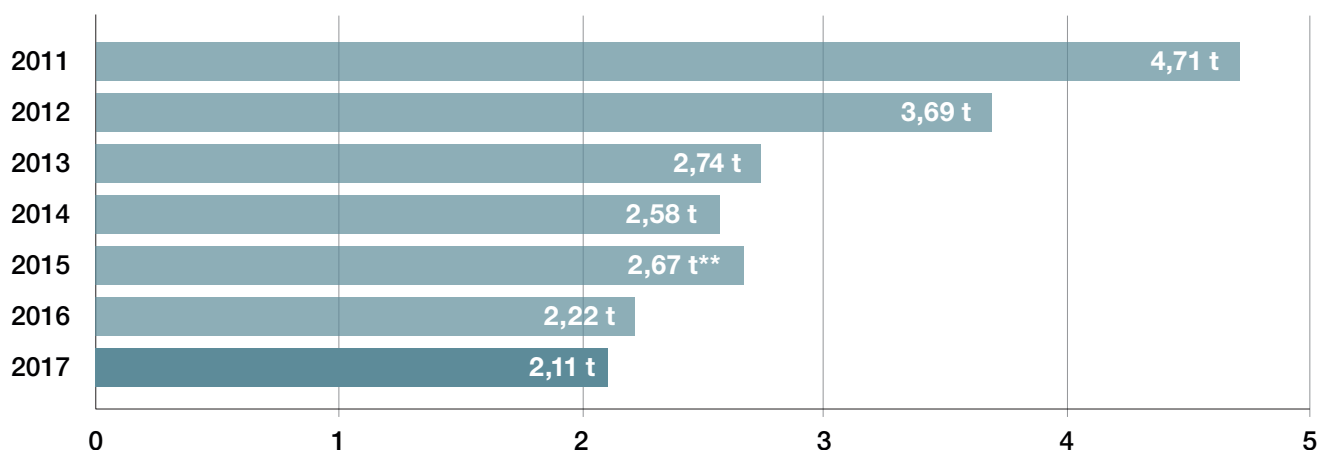
In der österreichischen Geflügelhaltung wird aktiv gegen die Entstehung von Antibiotikaresistenzen vorgegangen. Der Einsatz von Antibiotika ist ausschließlich zur fachkundigen Behandlung akut erkrankter Tiere gestattet und muss lückenlos dokumentiert werden. Präventive oder leistungsfördernde Verabreichungen 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 der Antibiotikadatenbank der AGES und der österreichischen Gesundheitsdatenbank für Geflügel „Poultry Health Data“ (PHD).

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 2017 nur noch 2,1 Tonnen. Das entspricht einer Reduktion von 2,6 Tonnen bzw. 55,2 Prozent in den vergangenen sechs 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, kritische Antibiotika zunehmend durch herkömm-

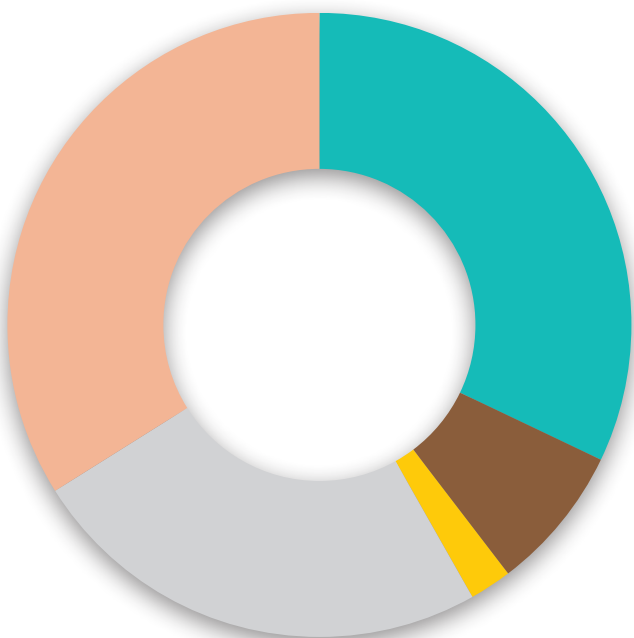
liche zu ersetzen. Da diese in geringeren Dosen verabreicht werden (siehe Seite 7), ist allerdings eine gewichtsmäßige Verringerung vorläufig nicht mehr gegeben. Auch die Umstellung auf alternative Haltungsformen verringert die Wahrscheinlichkeit einer weiteren Verbrauchsreduzierung. Mittelfristig muss daher 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.



Gesamtentwicklung des Antibiotikaverbrauchs in der österreichischen Geflügelhaltung von 2011 bis 2017 – in Tonnen

** Durch eine Umstellung der Berechnungsweise kam es hier im Vergleich zum Antibiotika Report 2016 zu einem leichten Anstieg. Dieser wird hiermit berichtet.

Antibiotikaeinsatz nach Geflügelarten



Im Jahr 2017 entfielen etwa 34 Prozent bzw. 0,72 Tonnen des Antibiotikaverbrauchs in der Geflügelwirtschaft auf Masthühner, gefolgt von Truthühnern mit rund 33 Prozent bzw. 0,71 Tonnen. Rund 23 Prozent bzw. 0,49 Tonnen Antibiotika wurden für die Behandlung von Legehennen eingesetzt. Deutlich dahinter kommen Elterntiere (0,14 Tonnen) und Junghennen (0,04 Tonnen).

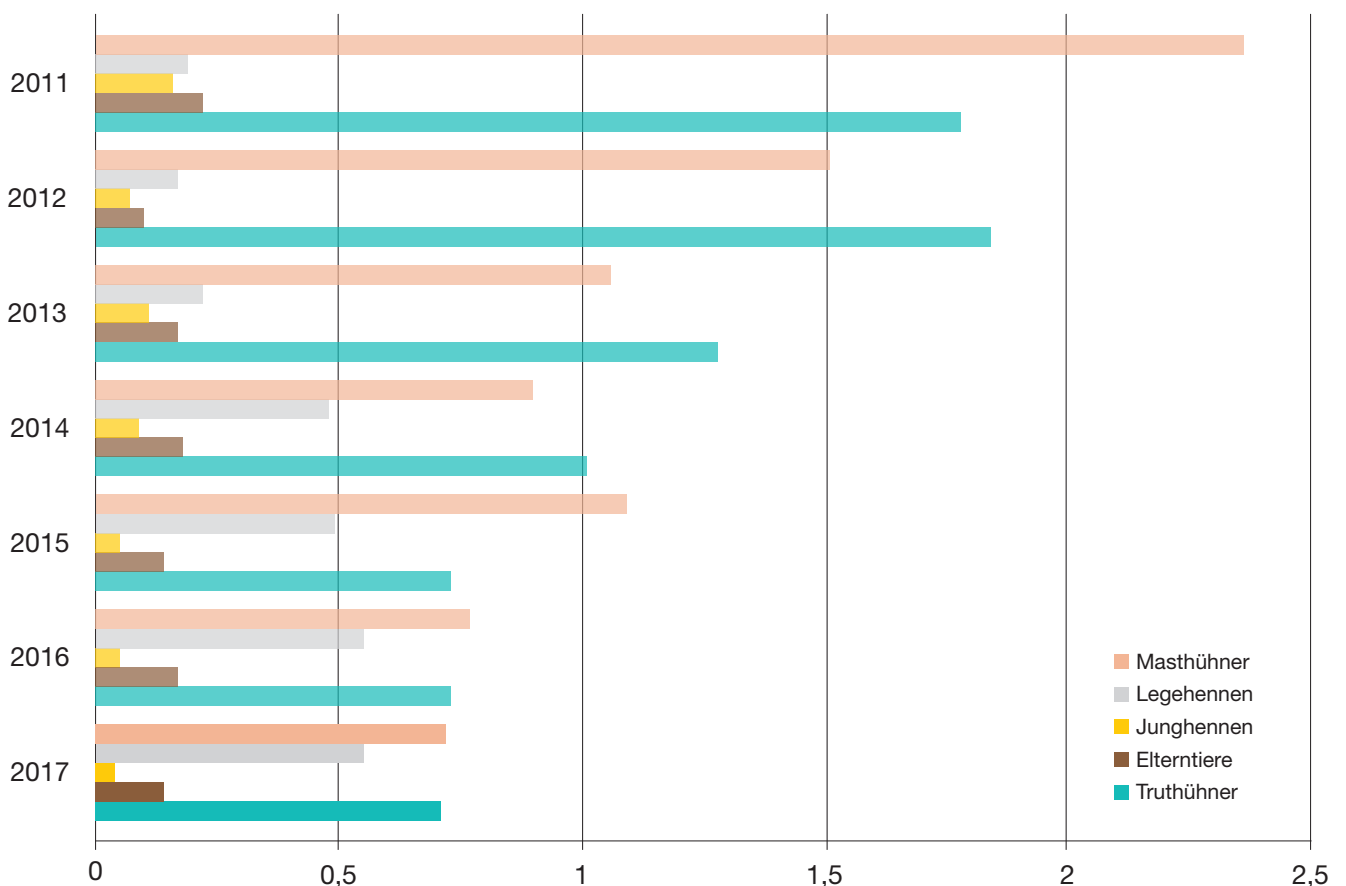
Antibiotikaeinsatz im Jahr 2017, verteilt auf die verschiedenen Geflügelarten – in Tonnen und Prozent

Die Entwicklungen im Detail

- **Truthühner** wurden 2011 noch mit 1,78 Tonnen Antibiotika pro Jahr behandelt. Mit 0,71 Tonnen wurden im Jahr 2017 um 1,07 Tonnen weniger Antibiotika verbraucht, was einer Reduktion von 60 Prozent entspricht. Dennoch nehmen Truthühner am Antibiotikaverbrauch in der Geflügelhaltung einen vergleichsweise großen Anteil ein. Das liegt vor allem daran, dass Truthühner im Krankheitsfall aufgrund ihres deutlich höheren Gewichts eine entsprechend größere Menge an Antibiotika benötigen. Außerdem leben Truthühner deutlich länger, bevor sie geschlachtet werden. Mit steigender Lebensdauer steigt auch die Wahrscheinlichkeit einer Erkrankung, die medizinisch behandelt werden muss.
- **Masthühner** weisen seit 2011 den deutlichsten Rückgang beim Antibiotikaeinsatz auf: Wurde 2011 unter allen Masthühnern noch ein Verbrauch von insgesamt 2,36 Tonnen verzeichnet, waren es 2017 lediglich 0,72 Tonnen. Das ist ein Minus von 1,64 Tonnen bzw. fast 70 Prozent. Von 2014 auf 2015

ist der Antibiotikaeinsatz jedoch um 0,19 Tonnen gestiegen. Dieser Anstieg war auf die Verwendung klassischer Antibiotika bei gleichzeitiger Reduktion der kritischen Antibiotika zurückzuführen.

- **Legehennen** sind die einzige Geflügelart, bei der der Antibiotikaverbrauch in den letzten Jahren angestiegen ist – von 0,17 Tonnen im Jahr 2011 auf 0,55 Tonnen im Jahr 2016. Dieser Anstieg ist einerseits auf eine Futtermittelumstellung im Jahr 2014 von brasilianischem Soja auf „Donau-Soja“ zurückzuführen, andererseits hat auch die Umstellung auf alternative Haltungsformen für einen leichten Anstieg gesorgt. Allerdings kann für das Jahr 2017 wieder ein Rückgang auf 0,49 Tonnen bzw. 11 Prozent vermeldet werden.
- **Elterntiere und Junghennen** verzeichneten 2011 noch einen Antibiotikaverbrauch von 0,22 bzw. 0,16 Tonnen, der im Jahr 2017 auf 0,14 bzw. 0,04 Tonnen verringert werden konnte. Das entspricht einer Reduktion von über 36 bzw. über 75 Prozent.



Entwicklung des Antibiotikaverbrauchs nach Geflügelarten von 2011 bis 2017 – in Tonnen

Maßnahmen zur Verringerung des Antibiotikaeinsatzes

Zur Bekämpfung antibiotikaresistenter Keime wurden von der Weltgesundheitsorganisation WHO folgende Ecksteine 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 entwickelt, um gegen die Entstehung und Ausbreitung antimikrobieller Resistenzen vorzugehen.

Die österreichische Geflügelwirtschaft leistet einen aktiven Beitrag dazu, indem sie ihren 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 Familienunternehmen 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. Weniger Erkrankungen machen auch weniger Behandlungen mit Antibiotika erforderlich.

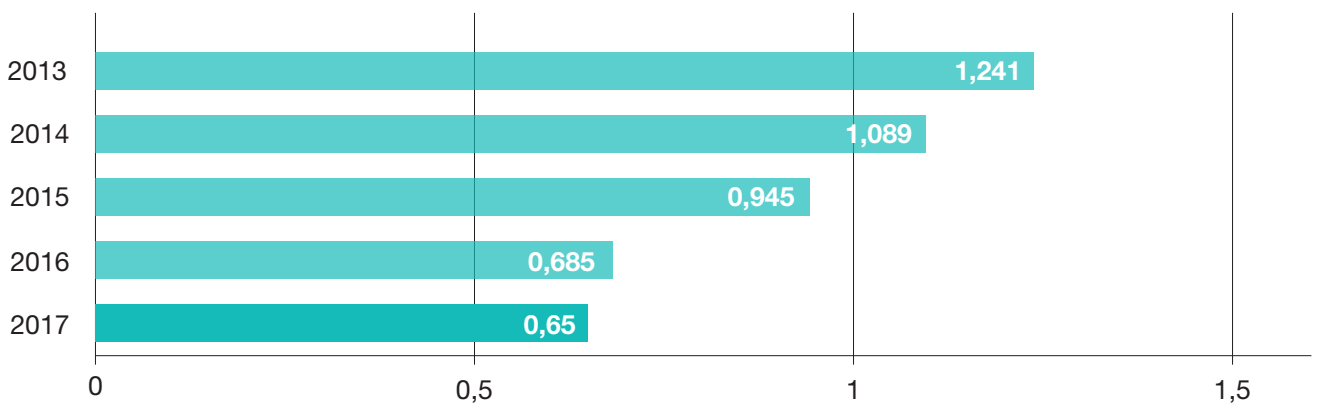
Einsatz kritischer Antibiotika

Kritische Antibiotika sind Antibiotika, die nicht nur in der Veterinärmedizin, sondern auch in der Humanmedizin eingesetzt werden. Durch die Verwendung kritischer Antibiotika steigt die Wahrscheinlichkeit einer Entwicklung resistenter Keime.

Diese resistenten Mikroorganismen könnten folglich auch beim Menschen nicht mit Antibiotika beseitigt werden. Manchmal ist die Behandlung des Geflügels mit kritischen Antibiotika notwendig, um die Gesundheit der Tiere zu gewährleisten. Ziel ist es jedoch, den Einsatz kritischer Antibiotika so weit wie möglich zu reduzieren. Das ist auch gelungen. Im Geflügelbereich ist ein kontinuierlicher Rückgang

kritischer Antibiotika zu verzeichnen. Wurden im Jahr 2013 noch 1,24 Tonnen eingesetzt, waren es 2017 nur noch 0,65 Tonnen. Dies bedeutet eine Reduktion von 0,59 Tonnen beziehungsweise fast der Hälfte.

Während kritische Antibiotika aufgrund ihrer Eigenschaften in kleinen Mengen wirksam sind, müssen von „klassischen“ Antibiotika für die gleiche Wirkung größere Dosierungen eingesetzt werden. Damit steigt der Gesamtverbrauch an Antibiotika, aus medizinischer Gesamtbetrachtung ist es aber eine klare Verbesserung. Die Senkungspotenziale im Mengenverbrauch sind aus diesem Grund aber weitgehend ausgeschöpft.



Einsatz kritischer Antibiotika 2013 bis 2017 – in Tonnen

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 Keime sich stark vermehren und dadurch eine gesundheitlich bedenkliche Konzentration erreichen.

Was sollte man bei der Zubereitung von Geflügel beachten?

Die meisten Keime vermehren sich bei Zimmertemperatur deutlich rascher als in einer kühlen Umgebung. Darum sollte Fleisch immer rasch vom Supermarkt nach Hause 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)
Bahnhofstraße 9
3430 Tulln

Verlags- und Herstellungsort

3430 Tulln

Nähere Informationen unter

www.qgv.at