



An das
Mitglied des Deutschen Bundestages
Herrn Dr. Anton Hofreiter
Platz der Republik 1
11011 Berlin

Hans-Joachim Fuchtel

Parlamentarischer Staatssekretär
Mitglied des Deutschen Bundestages

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 – 3133

FAX +49 (0)30 18 529 – 3139

E-MAIL 03@bmel.bund.de

INTERNET www.bmel.de

AZ 314-00202/0021

DATUM **10. Dez. 2018**

Fragen für den Monat November 2018

Ihre am 30. November 2018 im Bundeskanzleramt eingegangene schriftliche Frage
Nr. 11/509

Sehr geehrter Herr Kollege,

Ihre schriftliche Frage

„Wie hoch war im Zeitraum von 2011 bis einschließlich 2017 die Prävalenz von Durchfallerregern (Campylobacter-Bakterien) bei Schlachtkörpern von Masthähnchen einerseits und in frischem Hähnchenfleisch andererseits (absolute Kontaminationsrate laut qualitativer Analyse, bitte Aufschlüsseln pro Jahr, siehe auch Antwort des BMEL auf meine schriftliche Frage Nr. 11/256)?“

beantworte ich wie folgt:

Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings werden sowohl qualitative als auch quantitative Untersuchungen auf Campylobacter in Halshautproben von Masthähnchenschlachtkörpern und in Proben von frischem Hähnchenfleisch durchgeführt.

Die Prävalenz von Campylobacter spp. in Halshautproben von Masthähnchenschlachtkörpern und in Proben von frischem Hähnchenfleisch im Einzelhandel von 2011 bis einschließlich 2017 ergibt sich aus der als Anlage beigefügten Tabelle 1. In den ebenfalls beigefügten Tabellen 2 und 3 werden die Ergebnisse der quantitativen Bestimmung von Campylobacter spp. in Halshautproben von Masthähnchen am Schlachthof und in Proben von frischem Hähnchenfleisch im Einzelhandel im Einzelnen aufgeschlüsselt.

Mit freundlichen Grüßen

Tab. 1: Prävalenz von *Campylobacter* spp. in Halshautproben von Masthähnchenschlachtkörpern und in Proben von frischem Hähnchenfleisch im Einzelhandel

Matrix	Anzahl untersuchter Proben (N)	<i>Campylobacter</i> - positive Proben (n)	<i>Campylobacter</i> -positive Proben (in %) (95 % Konfidenzintervall)
Schlachthof			
Halshaut (2011)	337	138	40,9 (35,8–46,3)
Halshaut (2013)	300	157	52,3 (46,7 – 57,9)
Halshaut (2016)	130	100	76,9 (68,9–83,4)
Halshaut (2017)	113	89	78,8 (70,3-85,3)
Einzelhandel			
frisches Fleisch (mit oder ohne Haut, deutscher Herkunft) (2011)	402	127	31,6 (27,2–36,3)
frisches Fleisch (mit oder ohne Haut) (2013)	483	181	37,5 (33,3 – 41,9)
frische Hähnchenschenkel (mit Haut) (2014)	424	229	54,0 (49,3-58,7)
frisches Fleisch (ohne Haut) (2016)	428	202	47,2 (42,5–51,9)
frisches Fleisch (ohne Haut) (2017)	407	211	51,8 (47,0-56,7)

Tab 2: Quantitative Bestimmung von *Campylobacter* spp. in Halshautproben von Masthähnchen am Schlachthof und in Proben von frischem Hähnchenfleisch im Einzelhandel

Matrix	Anzahl Proben (N), bei denen eine quantitative Bestimmung vorgenommen wurde	Anzahl und Anteil (in %) Proben mit <i>Campylobacter</i> -Nachweis oberhalb der Nachweisgrenze von 10 KbE/g	Anzahl KbE/g der positiven Proben		
			Minimum	Median	Maximum
Hals-haut (2013)	103	54 (52,4)	10	595	1,6 x 10 ⁵
Hals-haut (2016)	274	132 (48,2)	5	1050	3,2 x 10 ⁵
Hals-haut (2017)	370	183 (49,5)	10	850	2,8 x 10 ⁵
frisches Fleisch (2017)	342	31 (9,1)	10	45	680

Tab 3: Quantitative Verteilung der Keimzahlen von *Campylobacter* spp. in Halshautproben von Masthähnchen am Schlachthof (KbE/g)

Matrix	Anzahl Proben (N), bei denen eine quantitative Bestimmung vorgenommen wurde	Anzahl und Anteil (in %) Proben mit <i>Campylobacter</i>-Nachweis unterhalb der Nachweisgrenze von 10 KbE/g	Anzahl und Anteil (in %) Proben mit <i>Campylobacter</i>-Nachweis ≥ 10 KbE/g und ≤ 100 KbE/g	Anzahl und Anteil (in %) Proben mit <i>Campylobacter</i>-Nachweis > 100 KbE/g und ≤ 1000 KbE/g	Anzahl und Anteil (in %) Proben mit <i>Campylobacter</i>-Nachweis > 1000 KbE/g
Halshaut (2013)	103	49 (47,6)	13 (12,6)	21 (20,4)	20 (19,4)
Halshaut (2016)	274	142 (51,8)	22 (8,0)	44 (16,1)	66 (24,1)
Halshaut (2017)	370	187 (50,5)	37 (10,0)	62 (16,8)	84 (22,7)