

Antibiotikaresistenzen - Auch ein Thema für die Milchbranche?

Mehr als die Hälfte der Deutschen glauben, dass Antibiotikaresistenzen am ehesten durch die Tierhaltung verursacht werden. Nur ein Viertel der Befragten nennt die Humanmedizin als Ursprung. Dies ergab eine repräsentative Untersuchung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu der Frage, was die Menschen in Deutschland tatsächlich über das Vorkommen krankmachender Bakterienstämme und über Antibiotikaresistenzen wissen.

Hierzu wurden rund 1.000 Verbraucher ab 14 Jahren Anfang Januar 2015 befragt. Die Problematik betrifft jedoch die Humanmedizin, die Tiermedizin und die Landwirtschaft. „Die große Mehrheit der Verbraucher hat zwar bereits von antibiotikaresistenten Bakterien gehört. Allerdings vermuten die meisten Befragten die Keime eher nicht im eigenen Haushalt“, so Professor Hensel, Präsident des BfR. „Krank machende Bakterien werden generell seitens der Bevölkerung weniger im eigenen Haushalt, sondern im öffentlichen Raum und in Krankenhäusern sowie in Tierställen vermutet“. Hier sei also noch Aufklärungsarbeit zu leisten, damit sich Verbraucher besser schützen können.

Nach den Ergebnissen der Befragung sind Antibiotikaresistenzen den meisten Menschen bekannt und stehen im Vergleich mit anderen Verbraucherthemen an vorderster Stelle. 82 Prozent der Befragten haben bereits von Antibiotikaresistenzen gehört, und rund zwei Drittel der Verbraucher sind über das Thema beunruhigt. Lediglich 20 Prozent der Deutschen halten es für wahrscheinlich, in eigenen Haushalt mit Krankheitserregern in Kontakt zu kommen.

Bei der Frage nach der Ursache für die Entstehung und Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen geben 53 Prozent der Teilnehmer den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung an. Diejenigen, die die Ursache für Re-

sistenzen im Medikamenteneinsatz in der Humanmedizin sehen, nennen am häufigsten eine fehlerhafte Verschreibung vom Arzt (43 Prozent).

Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) spielen in der Milchwirtschaft bisher keine besonders große Rolle. Trotzdem ist man vonseiten der Milcherzeuger grundsätzlich darum bemüht, den Einsatz von Antibiotika zu reduzieren. Vorteilhaft ist dabei, dass beispielsweise Euterentzündungen in der Regel sehr früh erkannt werden und somit nur selten Breitbandantibiotika eingesetzt werden müssen. Auch das selektive Trockenstellen sechs bis acht Wochen vor dem Kalben kann eine wichtige Maßnahme darstellen, ist aber nicht für alle Herden und nicht für alle Tiere geeignet.

Nach Professor Krömker von der Hochschule Hannover, Fachtierarzt für Milchhygiene und Epidemiologie, wurde jedoch auch im Bereich der Milcherzeugung seit einigen Jahren immer wieder von Einzelfällen von MRSA berichtet. *S. aureus* ist ein häufiger Infektionserreger der Milchdrüse beim Rind. Natürliche Reservoirs des Erregers beim Rind sind Läsionen der Zitzenhaut und des Zitzenkanals. So würde eine Übertragung von Tier zu Tier überwiegend während des Melkens durch kontaminierte Melkgerätschaften oder über die Hände der Melker stattfinden. Bisher fanden Untersuchungen zum Vorkommen von MRSA bei Milchrin-

dern überwiegend innerhalb von ausgewählten Herden statt, in denen zuvor Einzelfälle von durch MRSA verursachten Mastitiden auftraten.

Über MRSA in Lebensmitteln liegen noch wenige Informationen vor. Vereinzelt wurden Stämme von MRSA in Rohmilchen, Mozzarella und Pecorino Käse sowie aus pasteurisierter Milch bzw. Käse isoliert. Grundsätzlich führt der Pasteurisierungsprozess jedoch zu einem Absterben von *S. aureus*. Deshalb kann man davon ausgehen, dass MRSA in pasteurisierten Milcherzeugnissen keine besondere Rolle einnehmen werden. Rohmilchprodukte könnten laut Krömker ein größeres Risiko bergen.

Zur Minimierung des Risikos, dass MRSA in eine Herde eingetragen wird, könnte eine Untersuchung der Zukaufstiere, beispielsweise durch nasale Tupferproben oder Zitzenkanalproben, sinnvoll sein. Um jedoch zukünftig die Bedeutung dieser Erreger im Milchsektor abschätzen zu können, müssen weitere Informationen über die Häufigkeit von MRSA in Milchviehbetrieben eingeholt werden. Ein regelmäßiges Screening von Herdensammelmilchproben oder Milchproben aus der Milchleistungsprüfung könnte einen Beitrag dazu leisten (Krömker, 2013).