

# Antibiotikaresistente Keime in Hühner und Putenfleisch (Monitoring)



## Endbericht der Schwerpunktaktion A-800-22

März 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

---

Ziel der Schwerpunktaktion war, den österreichischen Markt auf das Vorhandensein von antibiotikaresistenten Keimen in Hühner- und Putenfleisch zu überprüfen.

Es wurden 553 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- Bei 164 der untersuchten Proben waren ESBL/AmpC-bildende *E. coli* nachweisbar
- Carbapenemase-bildende *E. coli* waren in keiner der Proben nachweisbar

## Hintergrundinformation

---

In der EU-weiten Überwachung von antimikrobiellen Resistenzen bei zoonotischen und kommensalen Bakterien war für das Jahr 2022 die Untersuchung von rohem Hühner- und erstmalig Putenfleisch vorgesehen, das durch Stämme von *Escherichia coli* verunreinigt ist, die die Enzyme Extended-Spectrum Beta-Laktamase (ESBL), AmpC Beta-Laktamasen (AmpC) oder Carbapenemase bilden können. Diese Enzyme inaktivieren Antibiotika (Penicilline, Cephalosporine, Monobactame und Carbapeneme).

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

---

Gesamtprobenzahl: 553

## Ergebnisse

Tabelle 1: Ergebnisse für ESBL/AmpC-bildende *E. coli* in Hühnerfleisch

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht nachweisbar	258	75,9	(71 % ; 80 %)
nachweisbar	82	24,1	(20 % ; 29 %)
gesamt	340	100,0	---

Tabelle 2: Ergebnisse für Carbapenemase-bildende *E. coli* in Hühnerfleisch

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht nachweisbar	340	100	(99 % ; 100 %)
nachweisbar	0	0	(0 % ; 1 %)
gesamt	340	100,0	---

Tabelle 3: Ergebnisse für ESBL/AmpC-bildende *E. coli* in Putenfleisch

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht nachweisbar	105	58,7	(51 % ; 66 %)
nachweisbar	74	41,3	(34 % ; 49 %)
gesamt	179	100,0	---

<sup>1</sup> Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Tabelle 4: Ergebnisse für Carbapenemase-bildende *E. coli* in Putenfleisch

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht nachweisbar	177	98,9	(96 % ; 100 %)
nachweisbar	0	0	(0 % ; 2 %)
nicht auswertbar	2	1,1	(0 % ; 4 %)
gesamt	179	100,0	---

In 82 (24,1 %) der untersuchten Hühnerfleischproben waren *E. coli*, welche ESBL oder AmpC bilden, nachweisbar.

In 74 (41,3 %) der untersuchten Putenfleischproben waren *E. coli*, welche ESBL oder AmpC bilden, nachweisbar.

Carbapenemase-bildende *E. coli* wurden in keiner Hühner- und Putenfleischprobe nachgewiesen.

Eine Beurteilung der Proben wurde nicht vorgenommen, da es sich bei der Untersuchung nur um einen Nachweis von antibiotikaresistenten Mikroorganismen (*E. coli*) in Lebensmitteln handelt und keine Aussagen über die Höhe der Kontamination in den Fleischproben (rohes Fleisch, welches vor dem Verzehr noch durcherhitzt wird) getroffen werden konnte.

Abbildung 1 zeigt einen Überblick über den prozentuellen Anteil an ESBL/AmpC-bildenden *E. coli* in den seit 2016 untersuchten Hühnerfleischproben.

## Impressum

---

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.

## Anhang

---

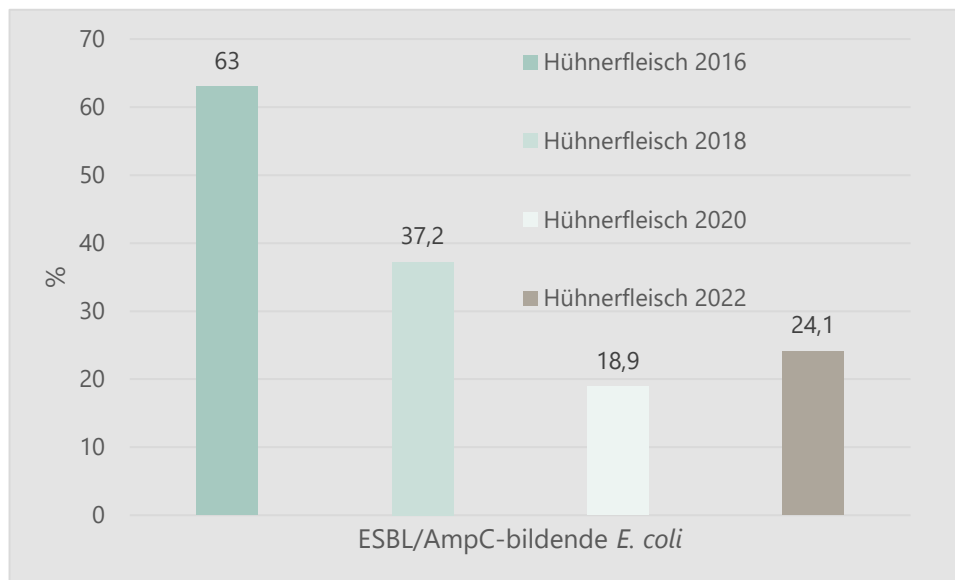


Abbildung 1: prozentueller Anteil der ESBL/AmpC-bildenden *E. coli* in den in den Jahren 2016, 2018, 2020 und 2022 untersuchten Hühnerfleischproben