



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## Eingesetzte Antibiotikamengen erneut gesunken

Weniger Fluorchinolone in den Geflügel und Schweine haltenden Betrieben im QS-System

Bonn, 15.08.2018

**Im Jahr 2017 ist die eingesetzte Antibiotikamenge bei Schweine, Geflügel und Mastkälber haltenden Betrieben im QS System nochmals gesunken. Auch für die Verbrauchszahlen der Fluorchinolone, einer Antibiotikagruppe, die für die Humanmedizin von besonderer Bedeutung sind, konnte erneut ein Rückgang festgestellt werden. Ein deutliches Zeichen für den sorgfältigen und verantwortungsvollen Antibiotikaeinsatz von Tierärzten und Tierhaltern.**

**QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0  
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de  
www.q-s.de

Die Gesamtmenge der im QS-System eingesetzten Antibiotika sank von 486 Tonnen (2016) auf 471 Tonnen (2017). Besonders erfreulich: die Menge der eingesetzten Fluorchinolone konnte von 4,83 Tonnen (2016) auf 4,66 Tonnen (2017) gesenkt werden. Die Fluorchinolone werden zusammen mit den Cephalosporinen der 3. und 4. Generation zu den sogenannten kritischen Antibiotika gezählt.

Davon teilweise abweichende Ergebnisse gab jüngst das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bekannt, das einmal jährlich die Antibiotikaabgabemengen an die Tierärzte veröffentlicht. Das BVL meldete einen Anstieg bei den Fluorchinolonen um 0,6 Tonnen (s. Tab. 1). **Thomas May**, bei QS verantwortlich für das Antibiotikamonitoring, stellt fest: „Dieser Anstieg beruht nicht auf den Antibiotikaeinsatz in Geflügel und Schweine haltenden Betrieben. QS erfasst den Antibiotikaeinsatz von über 95 Prozent der deutschen Schweine- und Geflügelhalter und diese haben 0,17 Tonnen weniger eingesetzt als im Jahr zuvor.“

Auch die aktuellsten Zahlen im Antibiotikamonitoring des QS-Systems deuten darauf hin, dass weiterhin weniger Antibiotika im Nutztierbereich eingesetzt werden. Mit 211 Tonnen liegen die Antibiotikamengen für die ersten sechs Monate des Jahres leicht unter dem Vorjahresniveau.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Abb. 1: Vergleich der eingesetzten Antibiotikamengen (in Tonnen, QS) und Antibiotikaabgabemengen an Tierärzte (in Tonnen, BVL), 2011-2017

	DIMDI (alle Nutz- und Heimtiere)							QS (Geflügel und Schwein)			
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2014	2015	2016	2017
Aminoglykoside	47	40	39	38	25	26	29	17,82	11,89	15,44	13,34
Cephalosporine, 1. & 2. Gen.	2	2	2	2,1	1,9	2,0	2,0	0	0	0	0
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	3,6	4	3,8	3,7	3,6	3,4	3,4	0,36	0,49	0,41	0,41
Fenicole	6,1	5,7	5,2	5,3	5,0	5,1	5,6	1,14	1,51	1,72	1,35
Fluorchinolone	8,2	10,4	12,1	12,3	10,6	9,3	9,9	7,29	6,08	4,83	4,66
Folsäureantagonisten	30	26	24	19	10	9,8	7,8	8,39	4,29	3,32	2,80
Lincosamide	17	15	17	15				10,76	8,16	9,79	8,25
Makrolide	173	145	126	109	52	55	55	64,19	49,16	37,57	39,38
Penicilline	528	501	473	450	299	279	269	282,08	232,23	210,06	205,84
Pleuromutiline	14	18	15	13	11	9,9	13	9,6	10,1	8,91	8,52
Polypeptid-Antibiotika	127	124	125	107	82	69	74	56,59	45,38	41,07	44,17
Sulfonamide	185	162	152	121	73	69	62	44,9	23,47	19,18	16,30
Tetracycline	564	566	454	342	221	193	188	194,08	155,15	133,26	126,14
<b>Summe</b>	<b>1.706</b>	<b>1.619</b>	<b>1.452</b>	<b>1.238</b>	<b>805</b>	<b>742</b>	<b>733</b>	<b>697,2</b>	<b>547,91</b>	<b>485,55</b>	<b>471,15</b>

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbar Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

#### Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier-Dormann  
 Tel: +49 (0) 228 35068-153  
 E-Mail: presse@q-s.de