



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



Pressemitteilung

Antibiotikaeinsatz in QS-Betrieben 2016 erneut gesunken

Kritische Antibiotika im Fokus der Beteiligten

Maßnahmen zur Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes von Tierhaltern und Tierärzten zeigen deutliche Erfolge: Die Geflügel und Schweine haltenden Betriebe im QS-System haben 2016 den Einsatz von Antibiotika nochmals reduziert. Auch die Menge der in der Humanmedizin besonders wichtigen Antibiotikagruppen (sogenannte kritische Antibiotika/Reserveantibiotika) ist gesunken. Das belegen aktuelle Auswertungen von mehr als 2,5 Millionen Behandlungsbelegen, die in der QS-Antibiotika-datenbank vorliegen.

2016 verringerte sich die in Schweine und Geflügel haltenden Betrieben eingesetzte Antibiotikamenge im Vergleich zum Vorjahr um weitere 11,4 Prozent — von 548 t im Jahr 2015 auf knapp 486 t in 2016. Sogar um 20 Prozent gesunken ist der Einsatz sogenannter kritischer Antibiotika (Wirkstoffklassen Fluorchinolone und Cephalosporine der 3. und 4. Generation). Dieser lag bei gerade noch 5.240 kg. 2014 und 2015 waren es noch 7.650 kg bzw. 6.570 kg.

QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef-Nienhoff** zeigt sich sehr erfreut über diesen Trend: *„Die Entwicklung der Zahlen zeigt, dass Landwirte und ihre Tierärzte in der Nutztierhaltung verantwortungsvoll mit Antibiotika umgehen und den Einsatz weiter optimiert haben. Das QS-Antibiotikamonitoring trägt Früchte.“* Seit 2012 wird im QS-System der Einsatz von Antibiotika in Geflügel, Schweine sowie Mastkälber haltenden Betrieben erfasst. Die Daten werden regelmäßig ausgewertet und die Ergebnisse quartalsweise an die Beteiligten zurückgemeldet. Dadurch können Tierhalter und Tierärzte den Antibiotikaeinsatz bewerten, sich mit anderen Betrieben vergleichen und gegebenenfalls optimieren. *„Besonders erfreulich ist der starke Rückgang kritischer Antibiotika. Hier zeigt sich die hohe Verantwortung der Beteiligten zur Reduktion des Resistenzrisikos,“* so Nienhoff weiter.

Ähnlicher Trend für DIMDI-Zahlen des BVL zu erwarten

Dass die an die Tierärzte abgegebenen Antibiotikamengen rückläufig sind, belegen auch die Auswertungen der DIMDI-Zahlen, die das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) jährlich veröffentlicht. Von ursprünglich 1.706 Tonnen in 2011 ist die abgegebene Antibiotikamenge im Jahr 2015 auf 837 Tonnen zurückgegangen, ein Minus von 51 Prozent.

Bonn, 24.01.2017

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



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Die Antibiotikamengen von 2016 werden vom BVL voraussichtlich im August 2017 veröffentlicht. Doch die Zahlen im QS-Antibiotikamonitoring lassen bereits jetzt eine erste Prognose zu: auch für die DIMDI-Zahlen ist ein weiterer Rückgang zu erwarten.

Abb.1: Eingesetzte Antibiotikamengen (in Tonnen) in Geflügel und Schweine haltenden QS-Betrieben von 2014 bis 2016

Antibiotika	2014	2015	2016	Entwicklung 2016 zu 2015
Aminoglykoside	17,82	11,89	15,44	29,8%
Cephalosporine, 1. Gen.	0,00	0,00	0,00	0,0%
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	0,36	0,49	0,41	-16,8%
Fluorchinolone	7,29	6,08	4,83	-20,6%
Folsäureantagonisten	8,39	4,29	3,32	-22,6%
Lincosamide	10,76	8,16	9,79	20,0%
Makrolide	64,19	49,16	37,57	-23,6%
Penicilline	282,08	232,23	210,06	-9,5%
Phenicole	1,14	1,51	1,72	13,9%
Pleuromutiline	9,6	10,10	8,91	-11,7%
Polypeptid-Antibiotika	56,59	45,38	41,07	-9,5%
Sulfonamide	44,9	23,47	19,18	-18,3%
Tetracycline	194,08	155,15	133,26	-14,1%
Summe	697,2	547,91	485,55	-11,4%

Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. Rund 76.500 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 13.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blauen Prüfzeichen, das sich in 24.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.

Ihre Ansprechpartnerin:

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