

# Stellungnahme

## QS zum Fund resistenter Keime auf Geflügelfleisch

**Bonn, 15.05.2023.** Am 9. Mai 2023 veröffentlichte die Albert Schweitzer Stiftung Ergebnisse einer Untersuchung von 51 Proben aus Filialen eines Unternehmens des Lebensmitteleinzelhandels (LEH). Dabei wurde eine Belastung mit multiresistenten Keimen auf Produkten aus Hühnerfleisch festgestellt. Dazu nimmt die QS Qualität und Sicherheit GmbH wie folgt Stellung:

### **Das Risiko des Vorkommens resistenter Keime ist in den beteiligten Branchen (Geflügelhaltung, Fleischwirtschaft, Handel)**

**bekannt:** Multiresistente Keime auf Geflügelfleisch entstehen durch Anpassung der Keime an Substanzen in ihrer Umgebung. Diese Substanzen können u. a. Tierarzneimittel oder natürlichen Ursprungs sein. Zur Heilung schwerwiegender Erkrankungen erhalten Tiere bei Bedarf Antibiotika nach tierärztlicher Verschreibung. Diese therapeutische Anwendung von Antibiotika kann die Entwicklung resistenter Keime begünstigen. Deshalb empfiehlt QS, die Anwendung von Antibiotika auf das therapeutisch notwendige Minimum zu beschränken.

**Die beteiligten Branchen sind bereits aktiv geworden:** Damit die Tierhalter das therapeutisch notwendige Minimum im Blick behalten können, erhebt QS seit 10 Jahren die Abgabemengen in einem Antibiotikamonitoring. Seit Start des Monitorings konnten die tierhaltenden Betriebe die eingesetzten Antibiotikamengen reduzieren – bei Schweinen um 56 Prozent, bei Geflügel um 33 Prozent.

Da grundsätzlich die Möglichkeit besteht, dass potenziell gesundheitsschädliche Keime in Geflügelfleisch vorhanden sind, sollten bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch die allgemeinen Hygienevorschriften strikt eingehalten werden. Hierzu zählen beispielsweise:

- Rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten
- Frisches Geflügelfleisch maximal bei +4 °C aufbewahren
- Geräte und Oberflächen, die mit rohen Geflügelfleischprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich reinigen
- Geflügelfleisch bis mindestens +70 °C im Kern durchgaren

Weitere Hinweise zu den Hygienevorschriften sind den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu entnehmen.

**Ihre Ansprechpartnerin**  
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153  
E. [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

### **QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14  
53177 Bonn  
T. +49(0)228 350680  
F. +49(0)228 3506810  
E. [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

[q-s.de](http://q-s.de)



**QS Qualität und Sicherheit GmbH**  
**Qualitätssicherung – Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.