

## Salmonellen: Eier aus Kleinbetrieben nicht unbedingt gesünder

Von: Redaktion wir-sind-tierarzt.de

Veröffentlicht am: 16. Oktober 2016



**Eier von kleinen Bauernhöfen sind nicht automatisch gesünder, sagt zumindest eine US-Untersuchung. Wissenschaftler kauften über 6.000 Eier von rund 240 verschiedenen Kleinbetrieben in Pennsylvania. Zwei Prozent waren mit Salmonellen belastet.**

(aw/jh) – Die Eier kauften Subhashinie Kariyawasam und ihre Kollegen vom Penn State College entweder auf Bauernmärkten oder direkt an hofeigenen Verkaufsstellen von 240 Betrieben mit weniger als 3.000 Legehennen. Die Untersuchung auf Salmonellen zeigte bei zwei Prozent der Farmen einen positiven Befund. Damit ist das Risiko, beim Ab-Hof-Verkauf (*in Pennsylvania*) gesundheitlich problematische Eier zu erwerben, deutlich größer als in Supermärkten. Dort stammen die Eier in der Regel von Geflügelhaltern, die über 3.000 Legehennen halten – und den gesetzlichen Bestimmungen zur Salmonellenreduzierung unterliegen.

### Erfolgreiche Salmonellenbekämpfung

Zu den US-Bestimmung zählen: Die Einstellung von Salmonellen-freien Hühnern, Desinfektionsmaßnahmen vor der Einnistung, laufende Qualitätsuntersuchungen der Eier und Separierung sämtlicher Eier aus Salmonellen-positiven Legegruppen, die dann erst im Anschluss an eine Wärmebehandlung (Pasteurisierung) vermarktet werden dürfen.

Auch in Deutschland ([der EU](#)) gibt es Salmonellenbekämpfungsprogramme mit vergleichbaren Vorschriften. Geregelt ist in der [Geflügel-Salmonellenverordnung](#) – die in Deutschland für Legehennenbetriebe ab 350

**Tieren gilt** – etwa eine Impfpflicht. Auch kleinere Betriebe, die gewerbsmäßig Legehennen halten, dürfen nur nachweislich salmonellenfreie Hühner einstellen. Die bundesweite Inzidenz von 17 Salmonellen-Erkrankungen pro 100.000 Einwohner war im Jahr 2015 in Deutschland die niedrigste seit Einführung des Infektionsschutzgesetzes 2011 (RKI 2016). Die Belastung in Legehennenbetrieben ging deutlich zurück ([siehe Grafik](#)).

Allerdings war Deutschland in 2014 Ausgang für eine europaweite Salmonelleninfektionswelle mit Todesfällen: dem sogenannten "[Bayern-Ei-Skandal](#)".

## **Kleinbetriebe sensibilisieren**

Eier aus kleinen Beständen stellen in den USA – und auch in Deutschland – nur einen sehr geringen Anteil am Gesamtmarkt, doch da die Nachfrage steigt, hält Kariyawasam es für notwendig auch die Kleinen im Bezug auf Qualitätsanforderungen im Auge zu behalten. Die Wissenschaftlerin glaubt, dass gerade bei diesen Kleinerzeugern noch Aufklärungsbedarf in Sachen Hygienemanagement besteht und sie unbedingt über die Risiken und Vermeidung einer Salmonellenkontamination ihrer Eier informiert werden sollten.

### **Quellen/weiterführende Informationen:**

[BfR-Bericht Salmonellenbekämpfungsprogramm 2015 \(Datenstand 2014 –PDF-Download\)](#)

[BVL-Zoonosebericht 2014 \(veröffentlicht 3/2016 / Seite 17ff / PDF-Download\)](#)

[LAVES-Salmonellenbericht 2014 \(veröffentlicht 2016\)](#)

[RKI-Infektionsepidemiologisches Jahrbuch 2015 \(veröffentlicht 3/2016 /Seite 197ff / PDF-Download\)](#)

**Zuletzt waren Salmonellen in Deutschland durch den sogenannten "Bayern-Ei-Skandal" (Ausbruch 2014) in die Schlagzeilen geraten**– [hier finden Sie die wir-sind-tierarzt-Berichte zum Thema](#)