



## Salmonellen bei Legehennen - Fachliche Information Stand: 07/2018

### Die Erfolgsgeschichte der Salmonellenbekämpfung bei Legehennen

Immer wieder schüren Medienberichte über Salmonellen-Infektionen beim Menschen Ängste hinsichtlich der Unbedenklichkeit des Verzehrs von frischeihaltigen Lebensmitteln. Daher scheint in der Öffentlichkeit der Eindruck zu bestehen, dass diese Infektionserreger mehr oder weniger regelmäßig bei Legehennen zu finden sind. Dieses Merkblatt soll Aufschluss über die Entwicklung der Häufigkeit des Nachweises von Salmonellen der Kategorie 1 (*S. Enteritidis* und *S. Typhimurium*) und den Erfolg der Bekämpfungsmaßnahmen geben.

Als Ende der 1980er Jahre vermehrt vor allem *Salmonella Enteritidis*-Infektionen beim Menschen auftraten, welche in Zusammenhang mit Konsumeiern gebracht wurden, erfolgte seitens der EU mit der „Zoonosen Richtlinie“ RL 92-117 EWG der Startschuss der Salmonellenbekämpfung.

#### Chronologie der Salmonellenbekämpfung

- Einführung eines freiwilligen Überwachungsprogrammes (1991) in Baden-Württemberg mit Untersuchung von Sammelkotproben und Eiern
- RL 92/117 EWG: Maßnahmen für höhere Zuchtstufen bis einschließlich Elterntiere und Brütereien
- Hühner-Salmonellen-Verordnung (1994): Umsetzung der RL 92/117 mit Kontrollmaßnahmen für Zuchtbestände und Brütereien sowie Impfpflicht für Junghennen
- VO (EG) 2160/2003: verbindliche Untersuchung von Zuchthühnern, Jung- und Legehennen, Masthühnern und Puten; Bekämpfungsziele und Maßregelungen (nicht strafbewehrt) für positive Legehennenherden festgelegt, keine Rechtsgrundlage für amtliche Sperre
- VO (EG) 1168/2006: später abgelöst durch VO (EG) 517/2011: Anweisungen für die Untersuchung von Legehennenbeständen; Bekämpfungsziel  $\leq 2\%$
- Novelle der Hühner-Salmonellen VO (2009): Regelungen für Untersuchungen, Mitteilungspflichten, Maßregelungen (Sperre) sowie Festlegung von betrieblichen und baulichen Anforderungen
- Novelle (2014): Erweiterung zur Geflügel-Salmonellen-VO mit erweiterten Vorgaben für Putenbetriebe

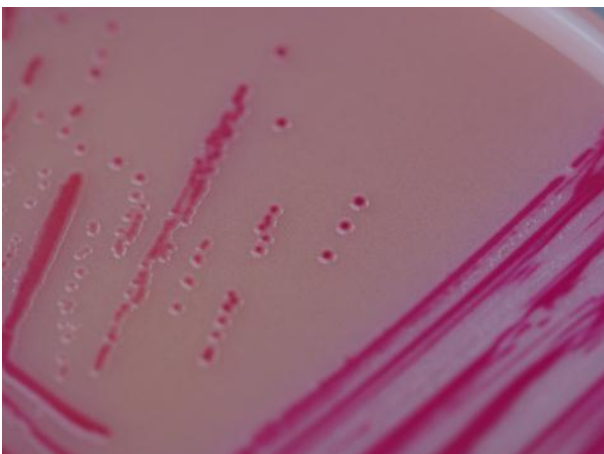


Abb. 1: Kultureller Salmonellennachweis



Abb. 2: Hühner in Freilandhaltung

Die Entwicklung der Salmonellennachweise in baden-württembergischen Legehennenbeständen ist aus Abbildung 3 ersichtlich. Ausgehend von einer hohen Prävalenz von 14,6 % konnten über die Jahre erhebliche Verbesserungen erzielt werden, sodass im Jahr 2011 erstmals das EU-Bekämpfungsziel von unter 2 % erreicht wurde. Dies gelang auch in den folgenden Jahren. Durch strikte Monitoring- und Bekämpfungsmaßnahmen wurden große Fortschritte in der Bekämpfung der Kategorie 1 Salmonellen erreicht. Diese Erfolge müssen durch die Einhaltung von strengen Hygienemaßnahmen gesichert werden.

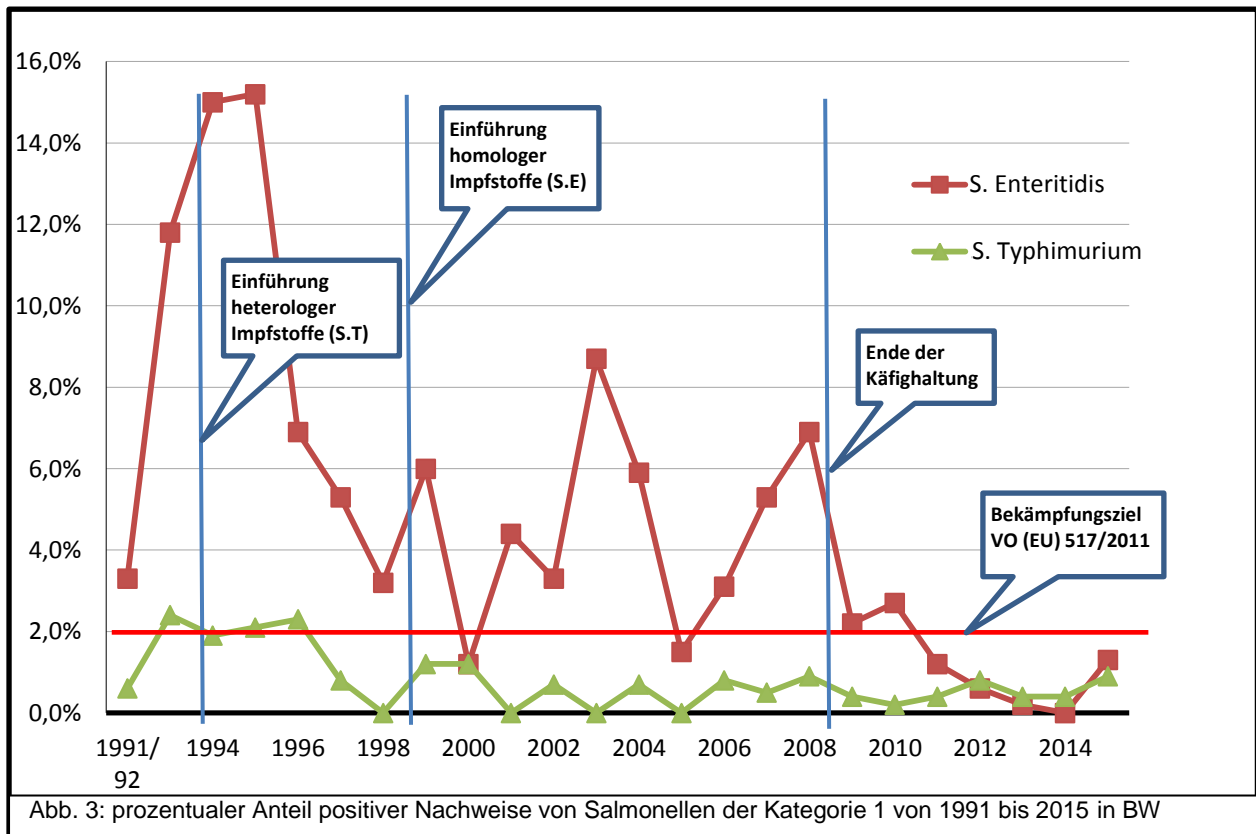


Abb. 3: prozentualer Anteil positiver Nachweise von Salmonellen der Kategorie 1 von 1991 bis 2015 in BW

Im STUA – Diagnostikzentrum werden Sockentupfer und Kotproben aus Legehennenbeständen im Rahmen der betriebseigenen und amtlichen Kontrollen auf Salmonellen untersucht. Die Entwicklung der Probenanzahl und der positiven Untersuchungsergebnisse ist in Tabelle 1 dargestellt.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Probenanzahl (Legehennen)	712	621	626	893	902	941	1003
davon Salmonellen positiv	5	4	5	3	26	3	10
davon S. Enteritidis	1	0	0	0	8	0	4
davon S. Typhimurium	1	0	0	1	1	0	1
andere Salmonellen	3	4	5	2	17	3	5

Tab. 1: Entwicklung der Probenanzahl und der positiven Untersuchungsergebnisse am STUA-DZ im RP Tübingen

Seit dem 01.01.2009 gilt eine Nulltoleranz für Salmonellen der Spezies Salmonella Enteritidis und Salmonella Typhimurium. Eier aus positiven Legehennenbetrieben dürfen nicht mehr als Frischeier in Verkehr gebracht werden. Durch diese Maßnahme wird die Lebensmittelsicherheit beim Verzehr von frischeihaltigen Produkten erhöht.