



**Stephanie Jacobs**  
Berufsmäßige Stadträtin

---

Herrn Stadtrat  
Tobias Ruff  
ödp Stadtratsgruppe

Rathaus

04.11.2016

**Massentierhaltung und Multiresistente Keime, wird die LH München  
Ihrer Verantwortung gerecht?**

Schriftliche Anfrage gemäß § 68 GeschO

Anfrage Nr. 14-20 / F 00597 von Herrn StR Tobias Ruff

vom 30.05.2016

Sehr geehrter Herr Ruff,

Ihrer Anfrage liegt folgender Sachverhalt zu Grunde:

„Die Zahl der bundesweiten Todesfälle durch multiresistente Keime in Krankenhäusern nimmt drastisch zu und wird nach Meinung der Wissenschaft in den kommenden 30 Jahren dramatische Dimensionen erreichen. Ursächlich für diverse Antibiotikaresistenzen und die dementsprechende Bildung dieser Keime ist unter anderem der massenhafte, auch prophylaktische und metaphylaktische, Einsatz von Antibiotika in der industriellen Massentierhaltung, speziell in der Fleischproduktion.

Bei der konventionellen Herstellung von Schweinefleisch, Rindfleisch und vor allem Geflügelfleisch ist der vorbeugende Einsatz von Antibiotika an der Tagesordnung, um die Tiere bis zum Erreichen ihres Schlachtgewichtes am Leben zu halten. Die industriellen Haltungsformen und schiefer Menge der auf engstem Raum gehaltenen Tiere bedingen Medikamentengaben zwingend. Die Einhaltung der gesetzlichen Wartezeiten vor der Schlachtung und der damit einhergehende, weitgehende Abbau der Arzneimittel, schützt den Menschen nicht vor einer Infektion mit multiresistenten Keimen bei der Zubereitung und dem Verzehr von kontaminiertem Fleisch.“

Bayerstr. 28a  
80335 München  
Telefon: 089 233-4 75 00  
Telefax: 089 233-4 75 05

Herr Oberbürgermeister Reiter hat mir Ihre Anfrage zur Beantwortung zugeleitet. Da der Inhalt nicht in die ausschließlichen Fachkompetenz des RGU fällt, wurden das Kreisverwaltungsreferat (KVR), das Personal- und Organisationsreferat (POR), das Referat für Bildung und Sport (RBS), das Kommunalreferat (KR), die Vergabestelle 1 des Direktoriums und das Städtische Klinikum München (StKM) um Stellungnahmen zum Sachverhalt gebeten. Unter Berücksichtigung der eingegangenen Stellungnahmen beantworte ich die in Ihrer Anfrage aufgeworfenen Fragen wie folgt:

**Frage 1:**

Wird in Gastronomiebetrieben sowie im Fleisch verarbeitenden Gewerbe auf multiresistente Keime getestet?

**Antwort:**

Das KVR beantwortet die Frage wie folgt:

„Die Parameter für die behördliche Untersuchung von Lebensmitteln werden bestimmt durch das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), das auch die entsprechenden Gutachten erstellt. Bei der Untersuchung auf Zoonosen wird laut LGL auch auf multiresistente Keime untersucht.

Das Lebensmittelrecht sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer bei der Herstellung bestimmter Lebensmittel (z. B. Hackfleisch) im Rahmen der Eigenkontrollen regelmäßig Untersuchungen im Hinblick auf mikrobiologische Kriterien (u. a. Salmonellen und Listerien) veranlassen. Die Anforderungen und Maßnahmen hierzu sind in der VO (EG) 2073/2005 festgelegt. Eine Untersuchung auf die mögliche Multiresistenz von Keimen ist lebensmittelrechtlich nicht geregelt.“

**Frage 2:**

Wenn ja, wie häufig finden solche Kontrollen statt? Mit welchem Ergebnis? Hat das Gesundheitsamt Kenntnisse, wie häufig sich Personen aus diesen Betrieben mit multiresistenten Keimen infiziert bzw. Träger dieser Keime sind?

**Antwort:**

Im RGU liegen keine Erkenntnisse vor, die Rückschlüsse auf die Häufigkeit von Infektionen bei Beschäftigten in der Fleischwirtschaft ergeben könnten. Meldepflichtig nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind nur ausgewählte multiresistente Erreger, die eine gesundheitliche Bedeutung für bestimmte Risiko-Patientengruppen (z. B. Immunsupprimierte, Säuglinge, intensiv-pflichtige Personen) haben könnten und somit für die gesundheitliche Versorgung und Pflege wichtig sind.

Das KVR führt zu dieser Frage aus:

„Im Jahr 2015 wurden ca. 200 Fleischproben von der Lebensmittelüberwachung in München genommen und vom LGL untersucht. Keine dieser Proben wurde lebensmittelrechtlich hinsichtlich multiresistenter Keime beanstandet. Der Lebensmittelüberwachung und dem Veterinäramt liegen keine Informationen über Erkrankungen von Betriebspersonal mit multiresistenten Keimen vor.“

**Frage 3:**

Welche weiteren innerhalb der Stadtgesellschaft relevanten Infektionswege sind bekannt?

**Antwort:**

Für den Übergang von Erregern vom Tier auf den Menschen spielt das Fleisch nur dann eine Rolle, wenn Hygienemängel in der Verarbeitung oder Kontaminationen auf den Transportwegen zum Verbraucher auftreten. Resistenz-Entwicklungen durch Antibiotika-Einsatz in der Tierhaltung sind daher für die Gesamtbevölkerung unproblematisch, sofern die Fleischhygiene eingehalten ist.

Molekulargenetische Studien haben ergeben, dass resistente Erreger, die von Nutztieren auf den Menschen übergegangen sind, in erster Linie Personen mit beruflichem oder privatem Kontakt zu den Nutztieren oder Stallungen betreffen.

**Frage 4:**

Woher kommt das Fleisch in der kommunalen Beschaffung inklusive städtischer Tochterfirmen?

**Antwort:**

Das POR führt dazu aus:

Es liegen keine Informationen über die Herkunft und Menge der eingesetzten Fleischerzeugnisse in den drei städtischen Kantinen im Baureferat, im Rathaus und im Kreisverwaltungsreferat vor.

Darüber hinaus fallen die städtischen Kantinen nicht unter den Begriff einer kommunalen Einrichtung. Sie sind verpachtet und werden als eigenständiger Betrieb geführt. Insoweit handelt es sich auch nicht um eine kommunale Beschaffung, bei der öffentlich-rechtliche Beschaffungswege gelten.

**Frage 5:**

Welche Qualitätskriterien werden bei der Vergabe von Cateringdienstleistungen z. B. in Kindertageseinrichtungen sowie bei der Verpachtung von Gastronomiebetrieben, z.B. Kantinen, vorausgesetzt?

**Antwort:**

Das POR nimmt hierzu wie folgt Stellung:

„Der Zuständigkeitsbereich des Personal- und Organisationsreferat in der betreffenden Sache erstreckt sich ausschließlich auf die städtischen Kantinen im Baureferat, im Rathaus und im Kreisverwaltungsreferat.

Die Kantinenbetreiber werden bereits seit Jahren vom Personal- und Organisationsreferat angehalten, ökologische, regionale und fair gehandelte Produkte zu verwenden. Obwohl die Pächter bisher vertraglich nicht verpflichtet sind, diesen Wunsch umzusetzen, wird heute schon ein beachtlicher Anteil auch an Fleisch- und Wursterzeugnissen aus artgerechter Tierhaltung angeboten.“

Das RBS äußert sich wie folgt:

„In der aktuell gültigen Ausschreibung der Mittagsverpflegung im Cook & Freeze Verfahren für die Landeshauptstadt München (Az.: 045-08-02/25/15, Lieferzeit/Ausführungszeit 01.11.2015 bis 31.08.2017) werden in Teil B: Fachspezifischer Teil – Cook & Freeze unter dem Punkt 4.1 Einsatz ökologisch erzeugter Rohstoffe folgende Kriterien gefordert:

In der Warengruppe Fleischkomponenten stehen mind. 90 % der Komponenten in Bio-Qualität zur Verfügung. Bei Sortiment-Erweiterungen über das Grundsortiment hinaus muss der Gesamtanteil von 90 % Bio-Qualität ebenfalls sichergestellt sein. Bei allen Gerichten, welchen Fleisch zugesetzt ist (Warengruppe Fleischgerichte), muss dieses in Bio-Qualität enthalten sein. Formfleisch und Innereien dürfen nicht verarbeitet werden.

Das bedeutet, dass die angebotenen Menüs mit Fleischkomponenten in den städtischen Kindertageseinrichtungen zum Großteil in Bio-Qualität den Kindern, Schülerinnen und Schülern angeboten werden.

Mit den Qualitätskriterien im Stadtratsbeschluss Kriterienkatalog zum Bewirtschaftungsmodell „Schule/Kita isst gut“ Nr. 08-14/ V 10745 S. 8 ff wurde festgelegt, dass nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet werden kann. Damit hat sich der Stadtrat bereits gegen Massentierhaltung ausgesprochen. Ebenso gelten seither die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), in denen auch der Fleischkonsum innerhalb der Wochenspeisepläne geregelt ist.

Diese Vorgaben werden seit 2014 an allen städtischen Kindertagesstätten umgesetzt und gelten auch für Verpflegung der Kinder, die Schulen besuchen, die sich dem Mitversorgungsangebot über eine städt. Kindertageseinrichtung angeschlossen haben.

In den Pachtverträge für Schulkantinen gibt es bis jetzt den Passus "... sorgt für ein gesundes Angebot..."

Um hier auch die Vorgaben des Stadtrates umsetzen zu können, liegt dem Kommunalreferat gerade ein Änderungsantrag für diese Pachtverträge vor mit folgendem Wortlaut:

„Das Speiseangebot ist auf eine gesunde Ernährung der Schüler abzustellen. Es orientiert sich deshalb an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den jeweiligen Qualitätsstandards, die vom Stadtrat der LHM beschlossen wurden.“

#### **Frage 6:**

Wie hoch ist der Anteil an Fleisch aus industrieller Massentierhaltung? Wie hoch der Anteil an Qualitätsfleisch aus regionaler Bioproduktion?

#### **Antwort:**

Das POR nimmt hierzu wie folgt Stellung:

„Im Zusammenhang mit der Umsetzung des Stadtratsbeschlusses „Bio und Billig – kein Widerspruch oder wie kann der Anteil ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte in städtischen Kantinen zu sozialen Preisen gesteigert werden“ (Nr. 08-14/V12487) ist ein verbindliches Festschreiben von zu führenden Mindestbestandteilen von biologisch-, regional- sowie artgerecht erzeugten bzw. fair gehandelten Lebensmitteln in den drei städtischen Kantinen zu realisieren.

Für die quantitative Erhebung der tatsächlichen eingesetzten Lebensmittelqualitäten in den drei städtischen Kantinen wurde eine Öko-Kontrollstelle beauftragt, deren Prüfgrundlage vom

POR und RGU gemeinsam definierte Qualitätsstandards sind.

Folgende Qualitätsstandards für Regionalität und Artgerechtigkeit sind festgelegt worden:

**Regionalität**

- Lebensmittel aus Erzeugung im Umkreis von 80 – 100 km von München

**Artgerechte Tierhaltung**

- Premiumstufe des Tierschutzlabels des deutschen Tierschutzbundes oder
- Standards des NEULAND – Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V. oder
- Bio-Standard

Die quantitative Erhebung befindet sich in der Umsetzungsphase, daher können derzeit noch keine gesicherten Angaben über die tatsächlich geführten Anteile von Fleisch aus regionaler Bioproduktion in den drei städtischen Kantinen gemacht werden.

Eine Erhöhung der verbindlich zu führenden Mindestbestandteile wird im übrigen ebenfalls im Rahmen der Umsetzung des o.g. Beschlusses geprüft.

Die Kantine im Kreisverwaltungsreferat verkauft Rindfleisch ausschließlich in Bio-Qualität bzw. aus artgerechter Tierhaltung.

Die Kantine im Rathaus verkauft laut Auskunft der Pächterfamilie Lammfleisch zu 100%, Wild jeglicher Art zu 100%, Wurstwaren zu 80%, Schweinefleisch zu 40% und Rindfleisch zu 30% aus artgerechter Tierhaltung. Diese Produkte stammen allesamt aus Erzeugerbetrieben, die die Pächterfamilie persönlich kennen.

Die Kantine im Technischen Rathaus bezieht Rindfleisch ausschließlich über eine Metzgerei, die von den Lieferanten vertraglich verbindliche Richtlinien zur Haltung, Fütterung und Produktion fordert. In den Produktionsrichtlinien ist u.a. aufgeführt, dass die Haltung der Kälber, Rinder oder Ochsen artgerecht sein muss. Der Verkaufsanteil von artgerecht erzeugtem Fleisch am Gesamtfleischverkauf in der Kantine im Technischen Rathaus beträgt geschätzt 30 Prozent. Die Ausführungen beruhen auf Aussagen der jeweiligen Pächter.“

Das Kommunalreferat ergänzt die Ausführungen wie folgt:

„Auch bei der Betriebskantine im Abfallwirtschaftsbetrieb München wird aktuell überlegt, wie bei Speisen auch Fleisch aus kontrolliert biologischer Tierhaltung angeboten werden könnte. Hier ist zu berücksichtigen, dass der AWM ein solches Kantinenangebot aus Gebührenmitteln finanziell subventionieren müsste. Bisher gibt es hier jedoch noch keine Festlegungen.

Derzeit werden vom Kommunalreferat auf Wunsch des POR die bestehenden Pachtverträge mit den Kantinenpächtern dahingehend überarbeitet, dass den Pächtern zukünftig Vorgaben hinsichtlich des Angebotes von Fleisch aus artgerechter und zertifizierter Tierhaltung gemacht werden können.“

**Frage 7:**

Welche Mengen an Fleisch bezieht die Stadt für kommunale Einrichtungen?

**Antwort:**

Das RBS führt dazu aus:

Über die Ausschreibung sind einmal pro Woche Fleisch und Fisch, mindestens 100/120 g pro Portion definiert und entsprechen den DGE Vorgaben.

Das POR kann keine Angabe zu den bezogenen Mengen machen.  
Siehe hierzu auch Frage 4.

**Frage 8:**

Wo wird das Fleisch für die lokalen Einrichtungen bezogen?

**Antwort:**

siehe Frage 4

**Frage 9:**

Wie werden die Bürgerinnen und Bürger durch die Kommune bezüglich der Gefahren aufgeklärt?

**Antwort:**

Auf Wunsch werden anfragende Bürgerinnen und Bürger unter anderem über die Telefonberatung des Sachgebietes Infektionsschutz des RGU insbesondere zur Risikoabwägung informiert.

**Frage 10:**

Wie stellt die Stadt die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und die in den Tochterfirmen sicher, inwiefern werden diese über die Gefahren der manuellen Arbeit mit Fleisch aufgeklärt?

**Antwort:**

Das POR nimmt hierzu wie folgt Stellung:

„In der Berufsschule für das Metzgerhandwerk wird ausschließlich Fleisch von externen Metzgereien verarbeitet. Bei den städtischen Gütern werden auch alle erforderlichen Maßnahmen veranlasst.

Insbesondere betrifft dieses Anliegen die städtischen Veterinärärztinnen und -ärzte im Kreisverwaltungsreferat. Wir gehen insbesondere auf folgende Fragen ein:

- ob und wie die Gefährdungsbeurteilung zu diesem Thema aktuell gehalten wird,
- wie darauf aufbauend unterwiesen wird,
- ob die erforderlichen Vorsorgeuntersuchungen organisiert sind,
- ob Impfungen (falls erforderlich und möglich) organisiert sind?

Im Arbeitsbereich des Veterinärwesens haben insbesondere die amtlichen Tierärztinnen und -ärzte und amtlichen Fachassistenten bei der Untersuchung von Fleisch im Rahmen der Schlachtung (Rinderschlachtung und Schweineschlachtung) Umgang mit frischem, rohem Fleisch. In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, dass das Fleisch gesunder Schlachttiere i.d.R. keimfrei ist. Im Hinblick auf den Schlachtprozess ist zu erwähnen, dass *Staphylococcus aureus* ein weit verbreiteter Keim ist, welcher Haar und Haut des Menschen sowie das Fell von Tieren regelmäßig besiedelt. Insbesondere der Nasen-Rachen-Raum des Menschen ist nachweislich häufig besiedelt. Für Tierärztinnen und -ärzte und Fachassistentinnen und -assistenten ist dies kein Novum. Sie sind im Rahmen der Ausbildung entsprechend ausgebildet und unterwiesen.

Bei den sog. Multiresistenten *Staphylococcus aureus* (MRS) handelt es sich um pathogene Keime, welche, so wie andere gesundheitsschädliche Mikroorganismen, regelmäßig im Arbeitsfeld von Amtstierärztinnen und -ärzten und amtlichen Fachassistentinnen und -assistenten auftreten. Darüber hinaus handelt es sich, wie bereits oben erwähnt, um Mikroorganismen, die auch beim gesunden Menschen häufig ohne klinische Symptome anzutreffen sind.

Die Gefährdungsbeurteilung im Bereich Veterinärmedizin berücksichtigt den Umgang mit pathogenen Mikroorganismen und es wird regelmäßig auf die notwendigen Hygienemaßnahmen hingewiesen. In diesem Zusammenhang sei besonders erwähnt, dass auch im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes bei der Unterweisung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, welche im Arbeitsfeld Gastronomie/Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs beschäftigt sind, regelmäßig Belehrungen vorgesehen sind. Vorsorgeuntersuchungen derart, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf MRS untersucht werden, werden generell nicht angeboten und sind auch vom Infektionsschutzgesetz nicht abgedeckt.

Wichtig ist die Einhaltung der allgemeinen Handhygiene und der Regeln der Basishygiene im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs. In den Schlacht- und Fleischbetrieben und in den Räumlichkeiten des Veterinärwesens sind geeignete Einrichtungen zur Händedesinfektion angebracht. Ein Hauthygieneplan ist für das Veterinärwesen (KVR-I/5) im Rahmen der Gefährdungsanalyse berücksichtigt und umgesetzt. Entsprechende Schulungsmaßnahmen werden regelmäßig durchgeführt. Impfungen gegen MRS sind nicht möglich.“

**Frage 11:**

Wie hoch ist die Zahl der Infektionen mit multiresistenten Keimen in den städtischen Krankenhäusern? Wie viele Todesfälle gab es in den letzten Jahren? Inwieweit ist hiervon das Personal betroffen?

**Antwort:**

Das Städtische Klinikum München (StKM) nimmt hierzu wie folgt Stellung:

„In der nachfolgenden Tabelle sind die absoluten Zahlen der Keimnachweise der verschiedenen multiresistenten Erreger dargestellt. In der Tabelle sind für MRSA, 3- und 4MRGN und VRE die Gesamtanzahl von Patienten dargestellt sowie alle Patienten bei den innerhalb der ersten 3 Tage nach Aufnahme in die Klinik der Keimnachweis erfolgte oder erst nach 3 Tagen nach Aufnahme in die Klinik. Aus der Tabelle ist ersichtlich, dass 3-, 4MRGN und

VRE häufig erst später als 3 Tage nach Patientenaufnahme nachgewiesen werden. Das erklärt sich dadurch, dass diese drei Erreger mit und ohne Multiresistenz die Haut, die Schleimhäute oder den Darm kolonisieren können und erst unter Antibiotikagabe selektiert werden. Es kann daher nur schwer unterschieden werden, ob alle Erreger, die erst nach 3 Tagen nachgewiesen werden, auch im Krankenhaus erworben wurden. Ein Screening auf diese Erreger ist daher nicht so einfach möglich wie bei MRSA. Für MRSA ist der Nachweis in Blutkulturen nach §7 IfSG meldepflichtig, da dann sicher von einer Infektion ausgegangen werden muss. Es sind daher für alle MRE die Anzahl der nachgewiesenen Erreger in den Blutkulturen dargestellt. Eine Infektion mit den multiresistenten Erregern ist nicht sehr häufig. Wesentlich häufiger sind Infektionen mit Erregern, die auf viele Antibiotika empfindlich sind. Bei *Staphylococcus aureus* sind maximal 10 % der Erreger in den Blutkulturen MRSA, bei 3MRGN ca. 12 % und für 4MRGN unter 1 %.

#### MRE-Nachweise StKM 2015

MRE	Gesamt	Nachweis <3 Tage	Nachweis >3 Tage	Blutkultur
MRSA	1307	1177	130	34
3MRGN	2936	1681	1255	89
4MRGN	337	141	196	3
VRE	490	250	240	2

Legende:

MRE: **M**ultiresistente **E**rreger

MREA: **M**ethicillin resistente **S**taphylococcus **a**ureus

3MRGN: Auf 3 Antibiotikastoffgruppen **M**ultiresistente **G**ramnegative Erreger

4MRGN: Auf 4 Antibiotikastoffgruppen **M**ultiresistente **G**ramnegative Erreger

VRE: **V**ancomycin resistente **E**nterokokken

#### Wie viele Todesfälle gab es in den letzten Jahren?

Dazu liegen keine Daten vor.

#### Inwieweit ist hiervon das Personal betroffen?

Ein Personalscreening auf MRE ist nicht vorgeschrieben und wird auch nicht als sinnvoll erachtet.“

#### Frage 12:

Welche Ausmaße werden bei dem StKM (Stadtklinikum München) in den nächsten Jahren erwartet? Gibt es Maßnahmen innerhalb des StKM, die Verbreitung der Keime einzudämmen?

#### Antwort der StKM:

„Es wird erwartet, dass die Zahlen für 3- und 4MRGN zunehmen werden. Die Häufigkeit, dass gesunde Personen mit 3MRGN Enterobakterien (*E. coli* und andere) im Darm kolonisiert sind, hat in den letzten Jahren durch den Einsatz von Antibiotika in der Tiermast und in der ambulanten Medizin zugenommen. Diese Patienten sind dann als Keimquelle in den Krankenhäusern zu erkennen und es wird daher vermehrt zu Übertragungen kommen.“

Gibt es Maßnahmen innerhalb des StKM, die Verbreitung der Keime einzudämmen?

Es gibt für alle diese MRE Leitlinien, wann auf welche MRE die Patienten gescreent werden müssen. Diese Screeningleitlinien entsprechen der Vorgaben des Robert Koch Instituts. Patienten, die ein hohes Risiko für MRE haben, werden so lange isoliert, bis das Ergebnis vom Screening auf MRE vorliegt. Alle Patienten mit Nachweis von MRSA, VRE und 4MRGN werden dann in allen Klinikbereichen in Einzelzimmern isoliert. Patienten mit 3MRGN werden in Risikobereichen wie z.B. den Intensivstationen, den onkologischen Stationen, den Dialysestationen und den Frührehabstationen auch in Einzelzimmern untergebracht. Alle diese Vorgaben liegen in schriftlicher Form in Hygieneleitlinien vor.

**Zusammenfassung:**

Der Umgang mit MRE hat innerhalb dem StKM einen sehr hohen Stellenwert und es wird alles unternommen, die Ausbreitung innerhalb den Kliniken einzudämmen. Dazu wurde in den letzten Jahren das Screening auf diese Erreger entsprechend den Vorgaben ausgeweitet, um Patienten, die Träger vom MRE sind, zu erkennen. Ein wesentlicher Baustein sind die Basishygienemaßnahmen, die bei allen Patienten einzuhalten sind, um generell Infektionen, auch mit nicht Antibiotikaresistenten Erregern zu verhindern und die gezielten Hygienemaßnahmen, wenn Patienten erkannt werden, die Träger mit MRE sind.“

**Frage 13:**

Gibt es Fleischproduktion in Trägerschaft oder Beteiligung der Stadt München?

**Antwort:**

siehe Frage 14

**Frage 14:**

Die Stadtgüter München produzieren am Gut Karlshof Ochsenfleisch in konventioneller Tierhaltung.

1. Welche Maßnahmen werden hier getroffen, um den Einsatz von Antibiotika zu minimieren?
2. Wenn Antibiotika zum Einsatz kommen, wie wird dennoch das Entstehen sowie in Verkehr bringen Multiresistenter Keime vermieden?
3. Kann auf den Einsatz von in der Humanmedizin gebräuchliche Antibiotika vollständig verzichtet werden?

**Antwort:**

Das Kommunalreferat führt hierzu aus:

„Die extensive Ochsenmast ist ein betrieblicher Schwerpunkt der Stadtgüter München am Gut Karlshof. Etwa 550 Ochsen werden konventionell in modernen Offenkaltställen mit Stroheinstreu gehalten. Die Fütterung erfolgt überwiegend mit eigenerzeugten Futtermitteln. Es wird grundsätzlich auf den Einsatz von Fütterungsantibiotika und auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet. Das Gut Karlshof führt ein Umweltmanagementsystem nach EMAS (Eco-Management and audit scheme) und ist ein QS-zertifizierter Betrieb. Das QS-System "Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke" sichert eine ordnungsgemäße Dokumentation von Betriebsmitteln (z. B. Futtermittel), hohe Hygienestandards und die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Grundsätzlich werden Antibiotika nur eingesetzt, wenn ein Tier erkrankt und der Einsatz therapeutisch notwendig ist. Alle Antibiotikatherapien werden von unserer Tierärztin verordnet.

Alle Behandlungen werden dokumentiert:

Tierbestand 550 Ochs

1. Halbjahr 2015: 14 Tiere behandelt

2. Halbjahr 2015: 34 Tiere behandelt

1. Halbjahr 2016: 8 Tiere behandelt

Dabei wurden 53 Tiere behandelt, die jünger als 8 Monate waren, also erst kurz auf dem Betrieb gekommen sind. Außerdem wurden 3 Tiere behandelt, die älter als 8 Monate waren.

**Frage 14.1:** Welche Maßnahmen werden hier getroffen, um den Einsatz von Antibiotika zu minimieren?

**Antwort des Kommunalreferats:**

Die Offenställe mit guter Luft- und Lichtführung bedingen ein ganzjährig angenehmes Stallklima.

Der Platz, den die Tiere zu ihrer Verfügung haben, entspricht fast dem doppelten dessen, was die Nutztierhaltungs-Verordnung empfiehlt. Das alles trägt zu einem guten und robusten Gesundheitszustand der Tiere bei.

Beim Einkauf der Jungtiere wird darauf geachtet, dass augenscheinlich nur gesunde, schutzgeimpfte Tiere mit bekannter Herkunft aus Bayern gekauft werden, um das Einschleppen von Krankheiten zu verhindern.

Die Stallbelegung erfolgt im Rein-/Rausverfahren, d.h. der Stall für die Neuankömmlinge wird komplett geräumt, grundgereinigt, mit Kalk desinfiziert und bleibt für ein paar Tage leer. Erst dann wird der Stall wieder neu belegt. Damit wird ein besonderer Hygienestandard erreicht. Alle ankommenden Tiere erhalten eine weitere Schutzimpfung gegen die viralen und bakteriellen Erreger der Rinder Grippe, je nach Bedarf zusätzlich eine Auffrischung der körpereigenen Abwehr. Die bei der Ankunft gebildeten Gruppen bleiben zusammen, bis sie den Betrieb verlassen, so entstehen kaum weitere Stress-Situationen.

Rindergerechtes Futter ist ein weiterer Baustein für die Gesundheit unserer Tiere. Es werden überwiegend eigenerzeugte Futtermittel eingesetzt. Das Futter wird regelmäßig untersucht und die Rationen werden dem Alter der Rinder optimal angepasst, damit die Tiere eine ausgeglichene Fütterung mit hohem Rohfaseranteil erhalten.

**Frage 14.2:** Wenn Antibiotika zum Einsatz kommen, wie wird dennoch das Entstehen sowie in Verkehr bringen Multiresistenter Keime vermieden?

**Antwort des Kommunalreferats:**

Die Mitarbeiter sind geschult, frühzeitig erkrankte Tiere zu erkennen. Jeder Stall hat sein eigenes medizinisches und für den Stallbetrieb unerlässliches Equipment. Es werden nur im Bedarfsfall ganz gezielt erkrankte Einzeltiere nach Untersuchung durch die Tierärztin behandelt. Diese Tiere werden separiert. Es wird mit einzelnen Antibiotika bei entsprechender Indikation, per Injektion ausreichend lang behandelt. Einige wenige, in unserem Betrieb erprobte und bekannt gut funktionierende Antibiotika mit nach wie vor wenig Resistenzen

kommen zum Einsatz. Ein Großteil der Infektionen ist so schnell beherrschbar. Es kommen zusätzlich Medikamente zum Einsatz, die eine baldige Heilung unterstützen.

**Frage 14.3:** Kann auf den Einsatz von in der Humanmedizin gebräuchliche Antibiotika vollständig verzichtet werden?

**Antwort des Kommunalreferats:**

Nein, denn **alle** in der Veterinärmedizin zugelassenen Antibiotika kommen auch in der Humanmedizin zur Anwendung. Die einzige Alternative wäre das Keulen und unschädliche Beseitigen erkrankter Tiere. Man muss beachten, dass weder Methicillin, Vancomycin oder Carbapeneme (die gängigen Reserveantibiotika der Humanmedizin) eine Zulassung in der Veterinärmedizin haben und explizit beim Nutztier nicht eingesetzt werden dürfen. Sie finden keine Erwähnung in der sog. „Rosa Liste“, einer Zusammenstellung aller zur Anwendung bei Lebensmittel liefernden Tieren überhaupt erlaubten pharmakologischen Wirkstoffe. Damit ist eine Umwidmung für Nutztiere unmöglich gemacht. Cephalosporine der dritten und vierten Generation sowie Fluorchinolone haben hingegen auch für Rinder eine Zulassung. Diese Antibiotika sind genau genommen die veterinärmedizinischen Reserven und kommen im Karlsruhof praktisch nicht zum Einsatz.

Den Rahmen stecken die „Leitlinien für den sorgfältigen Umgang mit antimikrobiell wirksamen Tierarzneimitteln“, die laufend seit 2010 dem aktuellen Stand der Wissenschaft und den Gegebenheiten der Praxis angepasst werden.“

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Stephanie Jacobs