

Ausgabe Nr. 44/04 27.10.2004

Geflügelhaltung: Vorsicht bei Botulismus

(aid) - Auch wenn nur der begründete Verdacht besteht, dass bei Geflügel eine Botulismuserkrankung besteht, ist das Geflügelfleisch nicht zum Verzehr geeignet. Zu diesem Schluss kommt das Bundesinstitut für Risikobewertung in einer Stellungnahme "Botulismus durch Geflügelfleisch". Botulismus ist eine schwere Erkrankung, die bei Tieren und Menschen zum Tod führen kann. Verursacht wird die Krankheit durch das Botulismus-Toxin, einem Gift, das von Bakterien der Spezies *Clostridium botulinum* in Lebens- und Futtermitteln gebildet wird. Bei Botulismuserkrankungen mit hohen Verlusten kann ein Tierbestand auch nach Abflauen der Krankheit nicht mehr als gesund eingestuft werden. Die Erreger sind auch nach Rückgang der Erkrankungsrate noch in der Einstreu, möglicherweise im Futter oder in anderen Quellen vorhanden und bilden die Grundlage für Neuinfektionen bzw. für die Verschleppung aus dem Bestand in Schlachtereien und von dort auf das Geflügelfleisch. Eine Karenzzeit, das ist der Zeitraum zwischen dem ersten Auftreten und der letzten Erkrankung und einer möglichen Freigabe zur Schlachtung, von drei bis vier Tagen sieht das Bundesinstitut für nicht ausreichend an, sie sollte auf jeden Fall deutlich länger sein. Wichtig ist, dass die Eintragsquelle für das Gift gefunden wird, um eine weitere Ansteckung der Tiere zu verhindern.

aid, Renate Kessen