



Zoonosen – Krankheiten von Mensch und Tier

Marisa Cordeiro, Silke Bruhn und Jürg Danuser

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
marisa.cordeiro@blv.admin.ch oder www.blv.admin.ch

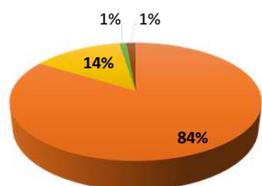


Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die von Tier auf Mensch und umgekehrt übertragbar sind. Je nach Zoonose steckt sich der Mensch auf unterschiedliche Arten an, z. B. durch Lebensmittel oder direkten Kontakt zu Tieren. Tiere sind häufig symptomlose Träger, so dass Infektionen nur durch Überwachung festzustellen sind. Drei Viertel der neu auftretenden Erreger, die den Menschen krank machen, sind Zoonosen.

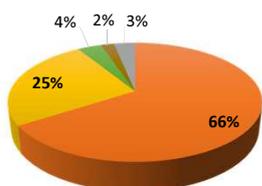


Zoonosen im Fokus der Überwachung

Gemeldete Fälle beim Menschen 2014



Gemeldete Fälle beim Tier 2014



- 1 Campylobacteriose (7'565 Fälle)
- 2 Salmonellose (1'238 Fälle)
- 3 Listeriose (98 Fälle)
- 4 Verotoxin-bildende Escherichia coli (122 Fälle)
- 5 Trichinellose (0 Fälle)
- 6 Brucellose (3 Fälle)
- 7 Tuberkulose, verursacht durch M. bovis (2 Fälle)
- Echinococcose: keine Meldepflicht

- 1 Campylobacteriose (164 Fälle)
- 2 Salmonellose (63 Fälle)
- 3 Listeriose (9 Fälle)
- 4 Verotoxin-bildende Escherichia coli (keine Meldepflicht)
- 5 Trichinellose (5 Fälle)
- 6 Brucellose (0 Fälle)
- 7 Tuberkulose, verursacht durch M. bovis (0 Fälle)
- 8 Echinococcose (8 Fälle)

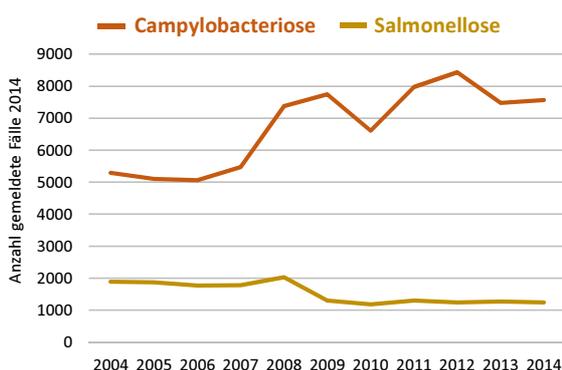
Überwachung von Zoonosen in der Schweiz

- Beim Tier: Die Überwachung erfolgt häufig auf mehreren Stufen der Lebensmittelkette (Primär-, Lebensmittel- und Futtermittelproduktion); federführend ist das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV); die gesetzliche Grundlage bildet die Tierseuchenverordnung.
- Beim Menschen: Die Daten basieren weitgehend auf gemeldeten Fällen; je nach Zoonose gilt die Meldepflicht für Ärzte und/oder Diagnostiklabore; die Sammlung der Daten erfolgt durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG); die gesetzliche Grundlage bildet die Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) über Arzt- und Labormeldungen.

Lebensmittel-assoziierte Ausbrüche

In der Schweiz kommt es relativ selten vor, dass sich eine ganze Personengruppe aufgrund von Lebensmitteln mit einem Erreger infiziert. Im Jahr 2014 wurden elf lebensmittel-assoziierte Gruppenerkrankungen registriert. Dabei handelte es sich um Infektionen mit Listerien, **Salmonellen**, **Campylobacter** und toxinbildenden Erregern wie *Staphylococcus aureus* und *Bacillus cereus*. Die Infektionen konnten u. a. auf Sprossen, genussfertigen Schnittsalat, Weichkäse und die fehlerhafte Handhabung von rohen Fleisches zurückgeführt werden.

Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen in der Schweiz



Campylobacteriose

- Häufigste Zoonose in Industrieländern
- Schweiz 2014: 93 Fälle pro 100'000 Einwohner
- Anstieg der Fälle seit 2005
- Schlachtung: Kontamination von Fleisch möglich
- Geflügelfleisch gilt als Hauptansteckungsquelle
- Vorsicht bei Fondue Chinoise und Ähnlichem
- Vorbeugen: Geflügel ohne Haut oder gefrieren

Salmonellose

- Zweithäufigste Zoonose in der Schweiz
- Schweiz 2014: 15 Fälle pro 100'000 Einwohner
- Weniger Fälle seit 2009 dank Bekämpfung
- Kontamination verschiedener Lebensmittel
- Eier, Rohmilch und Fleisch sind Infektionsquellen
- Bakterielle Vermehrung bei Zimmertemperatur
- Vorbeugen: Kühle Lagerung und durchgaren

Gut zu wissen!

Der Mensch kann sich vor einer Infektion mit Zoonoseerregern gut schützen. Wichtig ist im Allgemeinen eine gute Hygiene - insbesondere in der Küche. Es ist darauf zu achten, dass Lebensmittel

- richtig gekühlt
- richtig getrennt
- richtig gewaschen
- richtig erhitzt

werden. Unter diesen Voraussetzung ist die Wahrscheinlichkeit an einer Zoonose zu erkranken deutlich kleiner.
Weitere Informationen auf www.sichergeniessen.ch



Jährlicher Bericht zur Überwachung von Tierseuchen und Zoonosen

Die Lage zu den überwachungspflichtigen Zoonosen wird jährlich in einem Bericht veröffentlicht (www.blv.admin.ch). Wie die Schweiz im Vergleich zu anderen Ländern Europas dasteht, ist im Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nachzulesen (www.efsa.europa.eu/efsajournal).