



**Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz**  
**Association des chimistes cantonaux de Suisse**  
**Associazione dei chimici cantonali svizzeri**

Medienmitteilung vom 15.11.2017

## **Keine gesundheitsgefährdenden antibiotikaresistente Keime in vorgekochten Speisen (aus Gastronomiebetrieben)**

**Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz untersuchte mehr als 800 vorgekochte Lebensmittel aus Gastronomiebetrieben von 13 Kantonen auf antibiotikaresistente Keime. Keime mit der kritischen Resistenz gegen beta-Laktam-Antibiotika (ESBL) konnten nur in zwei Proben nachgewiesen werden. Der Beitrag von vorgekochten Lebensmitteln zur Verbreitung von ESBL-antibiotikaresistenten Keimen ist also sehr gering.**

Die mikrobiologische Qualität der untersuchten Proben entspricht dem langjährigen Erfahrungswert der Schweizerischen Lebensmittelkontrolle. Jede fünfte Probe (20%) überschritt den gesetzlichen Richtwert für aerobe mesophile Keime und jede vierte Probe (25%) den Richtwert für Enterobacteriaceen. In 2.4% der Proben wurde der Richtwert für *Bacillus cereus* und in 1.3% der Proben der Richtwert für Koagulase-positive Staphylokokken überschritten. Die Proben wurden beanstandet.

Die Untersuchung der Kantonschemiker zeigte keinen Zusammenhang zwischen einer Richtwert-Überschreitung und dem Auftreten von Antibiotikaresistenzen. Es zeigte sich mit 0.2 % eine erfreulich niedrige Belastung von vorgekochten Lebensmitteln aus Schweizer Gastronomiebetrieben mit Extended Spektrum  $\beta$ -Laktamasen (ESBL)-bildenden Enterobacteriaceen. Insbesondere wurden keine den Menschen krankmachende ESBL-bildende Enterobacteriaceen gefunden.

### **Weitere Auskünfte**

- Deutsch: Dr. Alda Breitenmoser, Kantonschemikerin Aargau, T 062 835 30 20
- Français: Dr Patrick Edder, chimiste cantonal de Genève, T 022 546 56 00
- Italiano: Dr Marco Jermini, chimico cantonale Ticino, T 091 814 61 11

### [Link zum Bericht](#)

#### **Was sind antibiotikaresistente Keime?**

Unter der Bezeichnung Antibiotikaresistenz werden Eigenschaften von Mikroorganismen zusammengefasst, die es ihnen ermöglichen, die Wirkung von Antibiotika abzuschwächen oder ganz zu neutralisieren. Die Zahl antibiotikaresistenter Bakterien, speziell der multiresistenten oder derjenigen, die gegen Reserveantibiotika unempfindlich sind, nimmt weltweit und auch in der Schweiz zu. Weltweit sterben nach Angaben der WHO ca. 700.000 Menschen jährlich an den Folgen von Antibiotikaresistenz.

#### **Die Lebensmittelkontrolle in der Schweiz**

Das Lebensmittelrecht wird in der Schweiz von den Kantonen vollgezogen. Unter der Leitung der Kantonschemiker kontrollieren die Kantone zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und des Konsumentenschutzes Betriebe und Waren in eigenen Laboratorien.

Weitere Informationen wie Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analysenergebnisse, Links und weiteres auf [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)