

ANTIBIOTIKARESISTENZ

Mittwoch, 26.04.2017, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

Antibiotika-resistente Keime in Lebensmitteln

Dr. Anselm Lehmacher
Institut für Hygiene und Umwelt Hamburg,
Abteilung Lebensmittel III, Futtermittel, Tiergesundheit
E-Mail: anselm.lehmacher@hu.hamburg.de

Antibiotika-resistente Bakterien rufen Therapieversagen bei der Behandlung von Patienten im Krankenhaus hervor. Nicht selten werden diese Bakterien auch in Lebensmitteln gefunden. Dazu zählen insbesondere Bakterien, die gegen häufig in der Behandlung von infizierten Menschen und Tieren verwendeten Antibiotika resistent sind. Es handelt sich dabei häufig um Staphylokokken und Enterobakterien, die durch Penicilline und Cephalosporine nicht mehr im Wachstum gehemmt sind. Sie firmieren in der Fachöffentlichkeit unter den Kürzeln MRSA sowie AmpC- und ESBL-Bildner. Viele Verbraucher fragen sich daher: Macht uns Essen mit Antibiotika-resistenten Bakterien krank?



Der Vortrag soll einen Überblick über das Vorkommen von Antibiotika-resistenten Bakterien in rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln geben. Er wird der Frage nachgehen, wie Antibiotika-resistente Bakterien in unser Essen gelangen. Schließlich beschäftigt er sich damit, wie der Eintrag von Antibiotika-resistenten Bakterien in die Lebensmittelproduktion verringert werden kann und was der Verbraucher selber tun kann, um die Aufnahme von Antibiotika-resistenten Bakterien mit dem Essen zu vermeiden oder zu reduzieren.