



DAS KEIMRISIKO BEIM BARFEN

Barfen, also die Rohfleischfütterung von Hunden und Katzen, hat einen deutlichen Nachteil: Eventuelle Keime im Fleisch werden nicht abgetötet und können daher auf das Tier und in der Folge auch vom Tier auf den Mensch übertragen werden.

Ein unangenehmes Beispiel für derartige Keime sind die Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*, oder auch kurz MRSA genannt. Es handelt sich dabei um Keime, die beim Menschen unter anderem Wundinfektionen und Entzündungen der Atemwege hervorrufen können und **gegen bestimmte Antibiotika resistent sind**. In der Vergangenheit trat der Keim vor allem in Krankenhäusern auf, wo er von Mensch zu Mensch übertragen wird. In den letzten Jahren wurden vermehrt Fälle registriert, in denen sich Menschen außerhalb von Krankenhäusern infiziert hatten.

Figure 5.8: *Staphylococcus aureus*: proportion of invasive isolates resistant to methicillin (MRSA) in 2010



Analysen aus den Jahren 2009 bis 2012

zeigen, dass frisches Fleisch mit MRSA verunreinigt war. Die Nachweisraten lagen zwischen 11,7 % und 43,4 %. Untersucht wurden Kalbfleisch, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch und Putenfleisch. Die höchste MRSA-Nachweisrate betraf Putenfleisch (2009: 43,4 %, 2010: 32,0 %), gefolgt von Hähnchenfleisch mit (2009: 23,7 %).

Um derartige Keimübertragungen zu vermeiden, gibt es eine einfache Methode: Fleisch erhitzen, so wie es auch Anifit ganz schonend im Rahmen seiner Nahrungszubereitung macht. Schädliche Keime werden dadurch abgetötet und können nicht auf das Tier bzw. in der Folge auf den Menschen übertragen werden.

In den **skandinavischen Ländern** ist der Anteil von MRSA Keimen im Fleisch übrigens **deutlich geringer** als im Rest Europas. Die natürliche Art der Nutztierhaltung mag dafür ein Grund sein. Jedenfalls ein weiterer Hinweis auf die **bekannt hohe Fleischqualität in Schweden**, die den Anifit Gerichten zugutekommt und dafür sorgt, dass die vielen Sorten unseren geliebten Vierbeinern so gut schmecken.

