



## Antrag

der Abgeordneten **Bernhard Seidenath, Barbara Becker, Dr. Ute Eiling-Hütig, Klaus Holetschek, Dr. Beate Merk, Martin Mittag, Helmut Radlmeier, Manuel Westphal CSU**

### **Todesfälle durch multiresistente Keime vermeiden III – Möglichst sparsamer Einsatz von Antibiotika bei der Produktion von Lebensmitteln**

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, sich auf Bundesebene dafür einzusetzen, dass bei der Produktion von Lebensmitteln der Antibiotikaeinsatz soweit wie möglich reduziert wird. Das gilt insbesondere bei der Produktion im europäischen Ausland.

#### **Begründung:**

Dem OECD-Bericht „Stemming the Superbug Tide“ vom November 2018 zufolge könnten in den kommenden 31 Jahren bis zum Jahr 2050 – rund 2,4 Mio. Menschen in Europa, Nordamerika und Australien an Infektionen mit multiresistenten Keimen versterben. Wie eine Studie der britischen Regierung aus dem Jahr 2014 belegt, werden – falls geeignete Gegenmaßnahmen ausbleiben – im Jahr 2050 weltweit mehr Menschen an Infektionen mit multiresistenten Keimen versterben als an Krebs.

Beispielsweise hat die Zucht von Garnelen in Aquakulturen in den letzten Jahren stetig zugenommen. Rund 75 Prozent der in diesen sog. Shrimps-Farmen gezüchteten Garnelen stammen aus China, Süd- und vor allem Südostasien. Die Shrimps werden häufig in intensiver Zucht mit hoher Besatzdichte gezüchtet. Um eine Ausbreitung von Krankheiten und Parasiten in den intensiven Monokulturen zu verhindern, werden Antibiotika eingesetzt. Mit der Folge einer Zunahme an messbaren Rückständen von Antibiotika, teilweise sogar von Breitbandantibiotika wie Chloramphenicol, dessen Einsatz bei Lebensmittel liefernden Tieren in der Europäischen Union generell verboten ist. Das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) konnte 2017 in 16 von 28 Proben Antibiotikarückstände in Shrimps aus vietnamesischen Aquakulturen nachweisen, bei zwei Proben waren die Werte so hoch, dass diese beanstandet wurden. Zudem wurden, wie der Präsident des LGL dem Ausschuss für Gesundheit und Pflege im Juli 2018 mitteilte, teilweise vier bis fünf verschiedene Antibiotika, darunter auch Reserveantibiotika, nachgewiesen.

Neben der direkten gesundheitlichen Belastung durch den Verzehr von Shrimps mit Antibiotikarückständen, begünstigt die intensive Aquazucht die Entstehung multiresistenter Keime – nicht nur vor Ort, sondern global. So breiten sich die antibiotikaresistenten Krankheitserreger in den Zuchtbecken auch in den umliegenden Gebieten aus und führen durch den wachsenden Tourismus in asiatische Gebiete zu einer Zunahme an importierten antibiotikaresistenten Bakterien, u. a. auch in Deutschland.

Daher ist es unabdingbar, dass die Verwendung von Antibiotika bei der Produktion von Lebensmitteln zu keinem Standardverfahren wird, wie dies bei der Garnelenzucht bereits der Fall ist, sondern Antibiotika reduziert und nur im Ausnahmefall angewandt werden.

Wichtig ist es zudem, den Lebensmitteleinzelhandel dafür zu sensibilisieren, nur noch Shrimps aus nachhaltiger Aquakultur anzubieten, die auf den Einsatz von Antibiotika weitestgehend verzichten.