

Gesunde Hühner

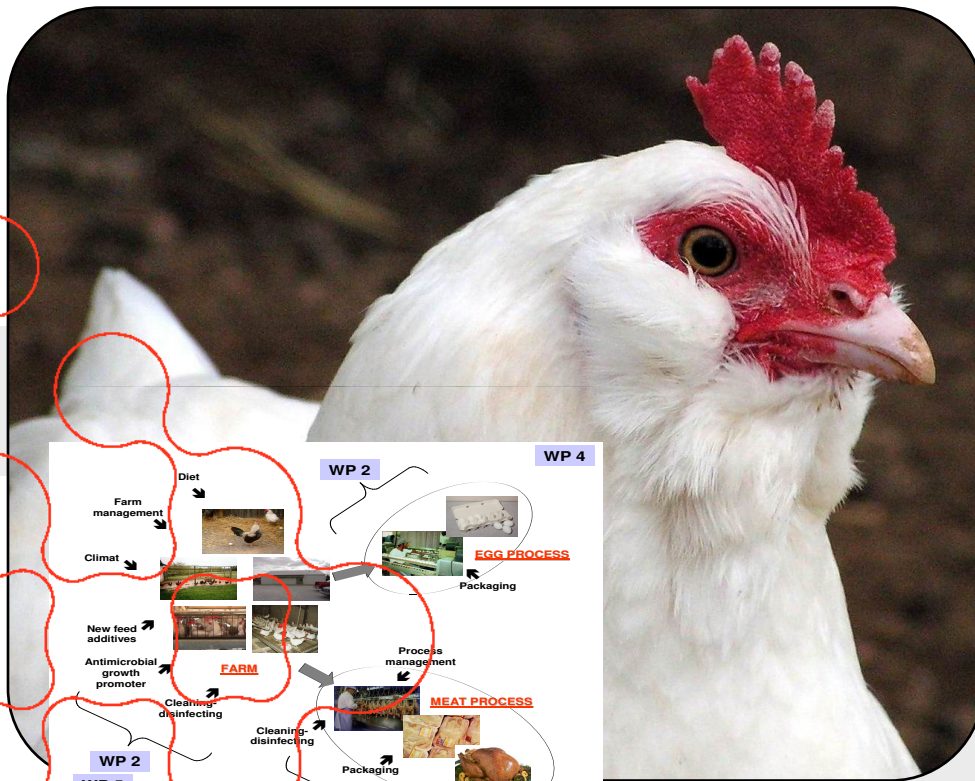
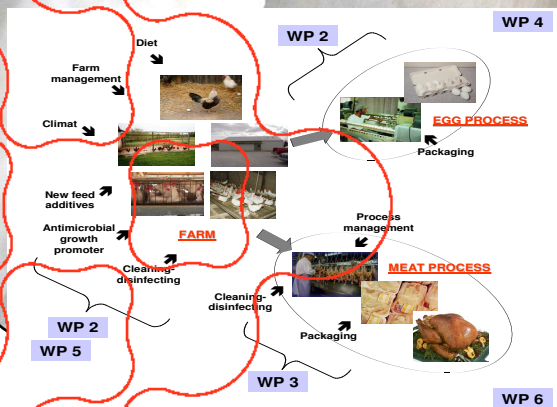


Foto: PixelQuelle.de



Nahrungsmittelsicherheit ist nicht nur für die EndverbraucherInnen ein wichtiges Thema. Im Projekt Poultryflorgut werden die Einflüsse von Fütterung und Haltung auf die Darmflora von Geflügel untersucht. Mit neuesten wissenschaftlichen Methoden werden somit Daten ermittelt, die essenziell zur Steigerung von Produktsicherheit und -qualität beitragen können.

Neben einer möglichst naturnahen und artgerechten Produktion müssen Nahrungsmittel frei von pathogenen (krankheitserregenden) Mikroorganismen, aber auch frei von Schadstoffen wie z. B. Antibiotikarückständen sein. Um diese Forderungen zu erfüllen, kam es in den letzten Jahren vor allem in der Geflügelfleischproduktion zu weitgreifenden Änderungen hinsichtlich Fütterung und Haltung des Geflügels. Bislang fehlten allerdings wissenschaftliche Daten, ob und wie sich diese Änderungen auf das Vorkommen von traditionellen und neuen Lebensmittelpathogenen auswirken. Im Projekt Poultryflorgut wird mit neu entwickelten

Methoden die Gesamtheit der Mikroorganismen im Darm von Mastgeflügel und Legehennen charakterisiert und der Einfluss von Fütterung, Haltungsbedingungen und Futtermittelzusätzen auf die Darmflora untersucht. Insbesondere wird die Darmflora auf ihre Zusammensetzung, auf das Vorkommen von Lebensmittelpathogenen und die Interaktion mit anderen im Darm vorkommenden Mikroorganismen analysiert. Fünfzehn Partner arbeiten in diesem europäischen Projekt zusammen, um unter Einhaltung der neuen gesetzlichen Regelungen und der Forderungen der KonsumentInnen optimale Bedingungen für die Geflügelfleischproduktion zu definieren. Die Lebensmittelsicherheit von

POULTRYFLORGUT
Evaluierung der Einflüsse von Fütterung und Haltung auf die Darmflora des Geflügels bis hin zur Fleischhygiene (STREP)

6. EU-Rahmenprogramm für Forschung, Technologische Entwicklung und Demonstration (2002-2006)
 Thematische Priorität 5: Lebensmittelqualität und -sicherheit

Laufzeit
 03/2005 – 02/2008

Projektkosten:
 3.138.724 EUR
 davon EU-Förderung:
 2.299.838 EUR

Projektkoordinator:
 French Agency for Food Safety, FR
 Poultryflorgut@afssa.fr
 www.poultryflorgut.org

Österreichischer Partner:
 Veterinärmedizinische Universität Wien
 Univ. Prof. Dr. Friederike Hilbert
 friederike.hilbert@vu-wien.ac.at

Ansprechpartner in der FFG:
 Europäische und Internationale Programme
 Mag. Birgit Steininger
 birgit.steininger@ffg.at

Bei der Mitarbeit an einem europäischen Projekt wird mit zahlreichen Partnern verschiedener Fachrichtungen zusammengearbeitet wodurch Internationalität und Interdisziplinarität auf hohem Niveau sichergestellt sind. Schon bei der Projektplanung werden in vielen Diskussionen unterschiedliche Meinungen, Theorien und Lösungsansätze dargelegt. Das konstruktive Miteinander fördert wissenschaftliche Ziele schneller und effizienter zu erreichen.



Univ. Prof. Dr. Friederike Hilbert
Institut für Fleischhygiene
Veterinärmedizinische Universität Wien

Geflügelprodukten (Eier und Geflügelfleisch) soll über die gesamte Produktionslinie - vom Stall bis zum fertigen Nahrungsmittel - erhöht werden. Dies ist ein Ziel, das für KonsumentInnen und ProduzentInnen gleichermaßen wichtig ist.

Das Institut für Fleischhygiene der Veterinärmedizinischen Universität Wien widmet sich in diesem Projekt vor allem der Untersuchung von traditionellen und neuen Lebensmittelinfektionserregern in europäischen Geflügelschlachthöfen und in Geflügelfleischverarbeitungsbetrieben. Im Speziellen wird daran gearbeitet, die Analyse der bakteriellen Flora als Überwachung der einzelnen Prozess-Stufen in der

Geflügelfleischverarbeitung einzusetzen. Dieser Teil des Projektes befasst sich ebenso mit der Interaktion zwischen Pathogenen (wie Salmonellen und Campylobacter) und der Verderbnisflora auf Geflügelfleisch und dem Anteil der Darmflora an der Bakterienpopulation im Fleisch.

Zudem wird in Kooperation mit zwei dänischen Partnern die intestinale Flora von natürlich und künstlich mit Salmonellen und/oder Campylobacter infiziertem Geflügel untersucht und Unterschiede zu nicht infiziertem Geflügel verifiziert.

Auch mehrere Veröffentlichungen in Fachzeitschriften sind geplant, in denen im Projekt erzielte Resultate präsentiert werden.

Projektpartner



The French Agency for Food Safety (AFSSA) (Koordinator)	Frankreich
Technical Institute of Poultry farming (ITAVI)	Frankreich
Royal Veterinary and Agricultural University (KVL)	Dänemark
Institute for Food and Agricultural Research and Technology (IRTA)	Spanien
The French National Institute for Agricultural Research (INRA)	Frankreich
Veterinärmedizinische Universität Wien	Österreich
Veterinary School of Hannover, Institute for Food Quality and Safety (TiHO)	Deutschland
University of Bologna, Department of Food Science (UNIBO)	Italien
Vilnius University, Institute of Immunology	Litauen
University of Veterinary Sciences Brno, Dept of Meat Hygiene & Technology (VFU)	Tschechien
Wageningen University, Animal Sciences Group	Niederlande
Veterinary Laboratories Agency (VLA)	Großbritannien
University of Perugia- Department of Economic and Estimative Sciences (UNIPG)	Italien
Danish Institute for Food and Veterinary Research (DFVF)	Dänemark
The Animal Health Research Centre (CReSA)	Spanien