

6. Schlussfolgerungen

Die Ergebnisse des vorliegenden Methodenvergleichs haben gezeigt, dass für die Quantifizierung von *Campylobacter* auf der Oberfläche von Hähnchenschenkeln das Spatelverfahren mit Haut- und Spülprobe aufgrund des sicheren Nachweises eines großen Keimzahlbereichs, verbunden mit einem geringeren Material- und Arbeitsaufwand, der MPN-Technik vorzuziehen ist. Bei der Keimzahlbestimmung im Muskel hingegen stellt die MPN-Technik wegen ihrer niedrigen Nachweisgrenze das geeignetere Verfahren dar, da im Fleisch deutlich geringere Keimzahlen zu erwarten sind.

Des Weiteren konnte gezeigt werden, dass die auf der Oberfläche von Hähnchenschenkeln ermittelte *Campylobacter*-Keimzahl erheblich von der Probenart und dem angewandten Zählverfahren abhängt. So lag der Median der Hautproben bei log 4,0 KBE/Schenkel, der der Spülproben bei log 4,3 KBE/Schenkel. Entsprechendes gilt für das Spatelverfahren, mit dem sich ein Median von log 4,2 KBE/Schenkel nachweisen ließ, im Gegensatz zur MPN-Technik, die einen Median von log 4,0 KBE/Schenkel lieferte. Diese Diskrepanzen sollten bei dem Vergleich quantitativer Daten aus der Literatur berücksichtigt werden.

Die quantitativen Untersuchungen lassen erkennen, dass sich auch im Handel ein sehr hoher Prozentsatz oberflächlich kontaminierter Hähnchenschenkel befindet, wobei die *Campylobacter*-Keimzahlen in positiven Proben beachtliche Werte erreichen. Für die Einschätzung des Infektionsrisikos sollte berücksichtigt werden, dass *C. coli* trotz geringerer Isolationsrate in signifikant höheren Keimzahlen auf Hähnchenschenkeln vorkommt als *C. jejuni*.

Aufgrund der niedrigen Prävalenz und Anzahl von *Campylobacter* im Muskel stellt die Kreuzkontamination ein höheres Risiko für den Verbraucher dar als der Verzehr von unzureichend erhitztem Hähnchenfleisch. Dennoch bleibt eine Gefahr für den Verbraucher bestehen, da aufgrund der vermutlich niedrigen Infektionsdosis von *Campylobacter* die Keime im Muskel bei unzureichender Erhitzung von Hähnchenfleisch eine Erkrankung auslösen können. Darüber hinaus mahnt das gehäufte Auftreten von *Campylobacter* auf Hähnchenschenkeln in Verbindung mit hohen Keimzahlen zu bestimmten Jahreszeiten zur korrekten Einhaltung der Küchenhygiene.