

### 1. Einleitung

Salmonellen und *Campylobacter* stehen nicht erst seit einigen Jahren als Erreger lebensmittelbedingter bakterieller Enteritiden des Menschen in Deutschland an erster Stelle. Als Infektionsquelle wird in einer Vielzahl der Fälle kontaminiertes Schweinefleisch angesehen, wobei der Eintrag der Erreger in großem Umfang bereits in der Primärproduktion erfolgt. Um den zunehmenden Verbrauchererwartungen nach „gesundem“ Fleisch gerecht werden zu können, müssen bereits auf Bestandesebene mögliche Eintragsquellen identifiziert und unter Einbeziehung eines verbesserten Hygienemanagements eliminiert werden.

Die Rechtssprechung versucht der Forderung nach einer Verbesserung der Situation auf EU- und nationaler Ebene Rechnung zu tragen: Die Überwachung und Bekämpfung ist seit kurzem in der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 „zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern“ geregelt, die besonders die Senkung der Erregerprävalenz in der Primärproduktion fordert. Die momentan diskutierte nationale „Schweine-Salmonellen-Verordnung“ soll in ihrer Wirkung an die Erfolgsmeldungen über die Salmonellenbekämpfung der skandinavischen Länder anknüpfen.

Da den Betrieben nicht allein die Verantwortung für die Senkung des Erregerdrucks auf Bestandesebene überlassen werden kann, muss interdisziplinär an dieser Aufgabe gearbeitet werden.

Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, die Belastung der Umgebung des Schweins durch *Salmonella* und *Campylobacter* auf sechs ausgesuchten Herkunftsbetrieben darzustellen, dies innerhalb eines Jahres unter Erfassung einiger betriebsinterner Managementfaktoren. Ermittelt werden sollten das Auftreten der Erreger in der Tierumgebung sowie ein möglicher Zusammenhang mit bestimmten Prädilektionsstellen oder dem Betriebsmanagement.