



26.09.2013 – 15:34 Uhr

ikr: Rindertuberkulose, Schlachtung verdächtiger Tiere - Verdächtige Kühe in Liechtenstein entdeckt

Vaduz (ots/ikr) -

Im Sommer 2011 hatten Kühe aus liechtensteinischen Betrieben während der Sömmerung auf der Alpe Rauz Kontakt zu einer aktuell an Tuberkulose erkrankten Kuh. Diese hat bereits nachweislich ein anderes Tier im Kanton St. Gallen infiziert. Vier Tiere aus liechtensteinischen Betrieben wurden als verdächtig identifiziert. Diese Kühe werden geschlachtet. Zwei weitere Kühe, die sich nachweislich infiziert hatten, wurden bereits geschlachtet.

Die Tuberkulose bei Tieren der Rindergattung ist eine chronisch verlaufende Infektionskrankheit, die mit der Bildung von knötchenförmigen Veränderungen einhergeht. Die Entwicklung ist meist schleichend und beim lebenden Tier oft nicht zu erkennen. Die Veränderungen an den Organen sind vielfältig und damit auch die Befunde bei der Fleischkontrolle. Verursacht wird die Infektion mehrheitlich durch das Bakterium *Mycobacterium bovis*. Es sind auch Infektionen mit dem Tuberkuloseerreger beim Rotwild (*M. caprae*) und demjenigen des Menschen (*M. tuberculosis*) möglich.

Aktuell wird die Arbeitshypothese verfolgt, dass die Ansteckung der Kuh aus dem Kanton Appenzell während der Sömmerung im Jahr 2011 auf der Alpe Rauz über das Wild stattgefunden hat. Ausgehend davon waren alle anderen Alprinder der gleichen Infektionsquelle ausgesetzt. Aus diesem Grund erfolgte eine systematische Beprobung aller Sömmerungstiere, die 2011 auf dieser Alpe waren. Es handelt sich um 104 heute noch lebende Tiere, verteilt auf 27 Betriebe. Davon befinden sich 65 in Liechtenstein.

Die Betriebe, in welchen die verdächtigen Kühe in Liechtenstein festgestellt wurden, stehen unter Sperre. Die Schlachtung und Untersuchung der verdächtigen Tiere ist organisiert.

Geringes Ansteckungsrisiko für den Menschen Der Mensch kann sich durch den Konsum von Rohmilch oder durch den direkten Kontakt mit einem infizierten Tier mit Tuberkulose anstecken. Das Risiko ist aber in beiden Fällen sehr gering. Milchprodukte aus pasteurisierter oder hocherhitzter Milch, die einen Reifeprozess durchlaufen wie z.B. Hart- oder Halbhartkäse sind für den Verzehr unbedenklich.

Kontakt:

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen
Peter Malin, Leiter
T +423 236 73 20

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000148/100744510> abgerufen werden.