



Branchegruppe
Landwirtschaft
und IUL-
Fleischabteilung

Antimikrobielle Resistenz (AMR)

Eine Arbeitsplatzgefahr

Beschäftigte in der Nahrungskette sind dem Risiko der Ansteckung mit AMR-Erkrankungen und Infektionen ausgesetzt

Landwirtschaftliche Arbeitskräfte: Arbeit mit Nutztieren und tierischen Erzeugnissen: Fleisch, Geflügel, Molkereiprodukte, Milch, Eier, Honig

Aquakultur-Arbeitskräfte: Umgang mit Fisch, Weichtieren, Schalentieren -in Teichen, Seen, Flüssen, Feuchtgebieten und Küstengewässern oder Offshore-Gewässern

Beschäftigte von Fleisch- und Geflügel-Schlachtbetrieben: Umgang mit Kadavern und rohem Fleisch oder Schlachtabfällen

Transport-/ Vertriebsarbeitskräfte: Umgang mit tierischen Lebensmittel-Rohprodukten

Einzelhandelsbeschäftigte: Umgang mit kontaminierten Lebensmitteln und Verpackungen, Kontakt mit rohem Fleisch

Speisenzubereitung: Restaurantküchenpersonal und Catering-Beschäftigte

Was ist antimikrobielle Resistenz (AMR)?

Antimikrobielle Resistenz ist die Fähigkeit von Mikroben, der tödlichen Wirkung von antimikrobiellen Behandlungen zu widerstehen. Dies schliesst bakterielle Infektionen ein, die gegenüber Antibiotika resistent werden und zu neuen „Superbugs“ mutieren können, die bei Menschen unheilbare Infektionen verursachen können.

Alle Einsätze von Antibiotika können Resistenzen zur Folge haben, besonders besorgniserregend sind aber unangemessene und unkontrollierte Einsätze. Ein Grossteil des Einsatzes von Antibiotika in der Tierhaltung zur Produktion von Lebensmitteln gilt als unangemessen und als Hauptursache für die Resistenz bei Krankheiten, die Menschen infizieren können. Als Folge davon finden sich arzneimittelresistente Bakterien in der Nahrungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Beschäftigte in landwirtschaftlichen Betrieben und in Schlachtbetrieben sind in hohem Masse dem Risiko einer Exposition gegenüber „Superbugs“ ausgesetzt, die in manchen Fällen bis zu 12 Antibiotika widerstehen können. **Beschäftigte können diese gefährlichen Mikroben nach Hause tragen und Familie und Gemeinschaft damit infizieren.**

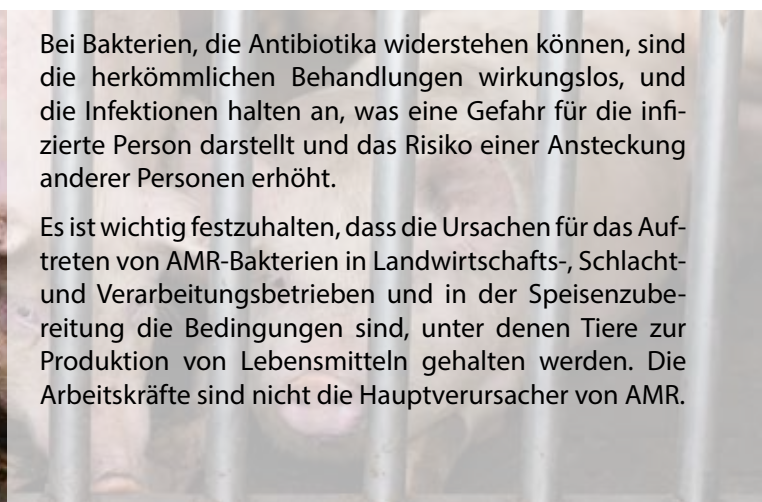
Ein Grossteil unserer Informationen über Antibiotika-Resistenz in der Landwirtschaft und der Fleischverarbeitung geht auf Untersuchungen des MRSA zurück. MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus) ist ein Stamm der Staphylokokken-Bakterien, der gegenüber mehreren bedeutenden Antibiotika, einschliesslich Penicillin, resistent ist. Staphylococcus aureus kann über Haut und Blut übertragbare Infektionen verursachen. Schnittwunden können das Risiko von über Blut übertragbaren Infektionen verstärken, und die Arbeitsbedingungen in Schlachthöfen sind mit der Exposition gegenüber Staphylococcus aureus und dem Risiko von Schnittwunden verbunden. **Wenn man sich infiziert hat, bleiben die üblichen Antibiotika wirkungslos.**

Mikroben mutieren im Zuge des Aufbaus von Resistenz weiter, und durch den überhandnehmenden Einsatz und Missbrauch von Antibiotika in der Fleisch- und Geflügelproduktion werden vor allem die Arbeitskräfte gefährdet. AMR-Infektionen steigern sowohl die Krankheits- als auch die Sterblichkeitsraten.

AMR-Stämme von E-Coli, Staphylokokken-Bakterien, Salmonellen und Campylobacter sind alle Erreger in der Nahrungskette, die eine Gefahr für die Arbeitskräfte darstellen.

Bei Bakterien, die Antibiotika widerstehen können, sind die herkömmlichen Behandlungen wirkungslos, und die Infektionen halten an, was eine Gefahr für die infizierte Person darstellt und das Risiko einer Ansteckung anderer Personen erhöht.

Es ist wichtig festzuhalten, dass die Ursachen für das Auftreten von AMR-Bakterien in Landwirtschafts-, Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben und in der Speisenzubereitung die Bedingungen sind, unter denen Tiere zur Produktion von Lebensmitteln gehalten werden. Die Arbeitskräfte sind nicht die Hauptverursacher von AMR.



Das Ausmass des Problems

In den letzten fünf Jahren ist in Fachkreisen des internationalen Gesundheitswesens die Besorgnis über arzneimittelresistente Krankheiten gestiegen, die eine ernste Bedrohung für die öffentliche Gesundheit darstellen. Falls keine weltweiten abgestimmten Massnahmen getroffen werden, werden Prognosen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zufolge Millionen an alltäglichen Infektionen sterben, die seit mehr als achtzig Jahren erfolgreich mit Antibiotika behandelt werden.

In den Vereinigten Staaten infizieren sich jedes Jahr 2 Millionen Menschen mit antibiotikaresistenten Bakterien, und 23 000 sterben daran. Europa verzeichnet eine vergleichbare Todesrate.

Der Einsatz von geringeren als für das Abtöten von Mikroben erforderlichen Antibiotika-Dosen (subtherapeutischer

Einsatz) für unnötige Zwecke, wie Wachstumsförderung und die routinemässige Anwendung zur Prävention von Krankheiten, in der intensiven Vieh- und Geflügelhaltung hat zum Auftreten von multiresistenten Krankheitserregern in der Nahrungskette beigetragen.

Trotz der in einigen Ländern unternommenen Bemühungen zur Reduzierung des Einsatzes von Antibiotika in der Vieh-, Geflügel- und Fischzucht könnte ihr Einsatz Schätzungen der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) zufolge zwischen 2010 und 2030 um Zweidrittel zunehmen.

Infektionen können durch Schnittwunden und Abschürfungen in landwirtschaftlichen Betrieben sowie in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben und durch das Einatmen von kontaminierter Luft in beengten Räumen, in denen Vieh und Geflügel gehalten werden, verursacht werden.

Das Risiko für die Beschäftigten

Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten sind in dem weltweiten Kampf zur Eindämmung von AMR fast völlig ausser Acht gelassen worden. Antimikrobielle Resistenz, insbesondere Antibiotika-Resistenz, ist eine arbeitsbedingte Gefahr, und die Gewerkschaften müssen aktiv werden und sich für die Anerkennung der Gefahr und für Massnahmen einsetzen, um das Risiko zu verringern und um sicherzustellen, dass die Krankenversicherung der Beschäftigten die ärztliche Versorgung und Verdiensteinbussen abdeckt.

Arbeitskräfte, die in der Schweine- oder Geflügelzucht tätig sind, können wiederholt AMR-Erregern ausgesetzt sein. Falls die Exposition kontinuierlich erfolgt und eine Infektion verursacht, kann eine wiederholte Behandlung zunehmende Antibiotika-Resistenz der Erreger zur Folge haben. Dies kann bedeuten, dass die einzige Hoffnung eines Beschäftigten, der sich eine antibiotikaresistente Infektion zuzieht, eine wirksame Behandlung zu erhalten, darin besteht, nicht mehr in dem kontaminierten Betrieb zu arbeiten.

Beschäftigte in der Fleisch- und Geflügelverarbeitung können dem Risiko der Ansteckung mit einer AMR-Infektionskrankheit durch die Handhabung von Kadavern, infizierten Arbeitswerkzeugen und rohen Fleischergüssen ausgesetzt sein. Das Risiko der Ansteckung mit einer AMR-Krankheit ist erheblich grösser, wenn ein Beschäftigter eine Risswunde, eine Schnittwunde oder eine Hautwunde (wie klein auch immer) erlitten hat, weil viele krankheitsübertragende Mikroben nur über rissige Haut in den Körper eindringen können. Andere AMR-Krankheiten können sich auch durch Einatmen und orale Aufnahme verbreiten.

Neben der eigenen Gefährdung können Beschäftigte auch unwissentlich als „Träger“ von pathogenen Mikroben fungieren und die Krankheitsrisiken an andere weitergeben. Diese Träger erkranken nicht und weisen keine Symptome der mikrobiellen Krankheiten auf, aber die Erreger, mit denen sie sich durch den Kontakt mit Tieren



oder Kadavern infiziert haben, stellen Risiken für ihre Arbeitskollegen, ihre Familien und ihre Freunde dar.

Den Beschäftigten wird oft vorgeworfen, dass sie die Krankheit durch Übelkeit, ungewaschene Hände, offene Schnittwunden und kontaminierte Kleidung übertragen. Die Exposition gegenüber der Gefahr ist jedoch auf eine unsichere und unhygienische Arbeitsumgebung zurückzuführen. Zwar sind regelmässiges Händewaschen und die sofortige Versorgung von Schnitt- und Risswunden wichtig, in einem durch unhygienische Arbeitsbedingungen geprägten Umfeld sollte die Schuld aber nicht dem wahrgenommenen Mangel an persönlicher Hygiene gegeben werden. **Es ist die Arbeitsstätte, die den Beschäftigten kontaminiert, nicht der Beschäftigte, der die Arbeitsstätte kontaminiert.**

Ausserdem gibt es in Fleisch und Geflügel verarbeitenden Betrieben selten genug Toiletten und Duschen, der Zugang kann beschränkt sein, und für die persönliche Hygiene steht nur wenig Zeit zur Verfügung; all das ist von entscheidender Bedeutung, um die Übertragung von Erregern zu verhindern.

Es müssen nachhaltige Anstrengungen unternommen werden, um diese schwere arbeitsbedingte Gesundheitsgefahr einzudämmen und ihre potenziellen Auswirkungen auf die Gesundheit der Beschäftigten möglichst gering zu halten. Das Vorhandensein und die sachgemässe Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung, Änderungen der Arbeitsabläufe und die Verringerung der Bandgeschwindigkeiten in Fleisch und Geflügel verarbeitenden Betrieben gehören zu den Massnahmen, mit denen das Risiko von AMR-Infektionen verringert werden kann.

Gute Gesundheits- und Sicherheitssysteme sind durch eine starke Beteiligung der Beschäftigten an Lernprozessen und am Austausch von Erkenntnissen gekennzeichnet und schliessen das Recht der Arbeitnehmer ein, über die Arbeitssicherheit zu verhandeln.

Diese Arbeitsplatzgefahren in der Viehzucht und in der Fleischverarbeitung veranschaulichen die unbezweifelbaren Zusammenhänge zwischen der Sicherheit der Beschäftigten und der Sicherheit unserer Lebensmittel.



Wo ARM-Krankheiten in der Nahrungskette vorkommen, bedarf es dringender Massnahmen der Arbeitgeber und der Regulierungsbehörden, um die Beschäftigten zu schützen:

- Regulierungsbehörden müssen antibiotikaresistente Erreger als arbeitsbedingte Krankheit anerkennen.
- Gesundheits- und Sicherheitsexperten zusammen mit den gewählten Arbeitsschutzbeauftragten und –ausschüssen einschalten, um das Risiko von AMR in den Arbeitsstätten zu bewerten. Jedes Risiko erfordert die Annahme vorbildlicher Managementpraktiken, um die Beschäftigten vor den mit AMR-Erregern verbundenen Gefahren zu schützen.
- Das Management und eure Gewerkschaft unverzüglich über alle Schnitt- und Risswunden informieren und diese versorgen und verbinden, um einem weiteren Infektionsrisiko vorzubeugen.
- Die Oberbekleidung der Beschäftigten täglich durch eine Wäscherei waschen lassen. Möglicherweise kontaminierte Kleidung sollte bei einer Temperatur von mindestens 70 Grad Celsius und nicht zu Hause gewaschen werden. Arbeitstiefel nach Verlassen der Arbeitsstätte desinfizieren.
- Zweckentsprechende persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen und regelmässig kontrollieren. Die Beschäftigten müssen in der ordnungsgemässen Verwendung dieser Ausrüstung unterwiesen werden.
- Bezahlte Freizeit für die erforderlichen Schulungsmassnahmen vorsehen.
- Beschäftigte und ihre Familien regelmässig auf arzneimittelresistente Krankheiten untersuchen. Eine gegebenenfalls erforderliche Behandlung sollte auf Kosten des Arbeitgebers erfolgen.
- Die Benachrichtigung von Regulierungsbehörden und Gewerkschaftsvertretern verbindlich vorschreiben, wenn in Verarbeitungsbetrieben und in landwirtschaftlichen Betrieben AMR-Erreger entdeckt werden.

- Schulungen zu AMR-Krankheiten, insbesondere bakteriellen Infektionen, durchführen und dazu, wie die Beschäftigten mithelfen können, sich zu schützen und uns alle, die die Lebensmittel verzehren, die sie produzieren.

In landwirtschaftlichen Betrieben

- Stiefel reinigen und desinfizieren – Schuhbezüge entsorgen
- Arbeitskleidung vor Verlassen des Betriebs ausziehen
- Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen
- Hände mit Papierhandtuch trocknen
- Wenn die Hände vollkommen trocken sind, mit Desinfektionsmittel desinfizieren und mindestens 30 Sekunden reiben
- Vor Feierabend stets duschen
- Saubere Kleidung anziehen, die in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird
- Persönliche Gegenstände, wie Mobiltelefone, nach Möglichkeit nicht in Vieh- oder Geflügelhaltungsbereichen ablegen.

In Fleisch und Geflügel verarbeitenden Betrieben

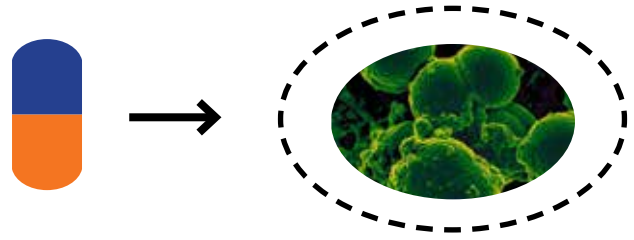
- Bandgeschwindigkeiten reduzieren, um die Zahl der Risswunden zu verringern und die Fähigkeit zu verbessern, Oberflächen von kontaminierter Materie freizuhalten. Kontaminierte scharfe Werkzeuge und Kanten und Tierknochen können Beschäftigte infizieren.
- Ausreichende Handwaschstationen mit Seife und Desinfektionsmitteln vorsehen
- Jeden Tag nach Ende der Arbeitsschicht Duschen frei verfügbar machen.



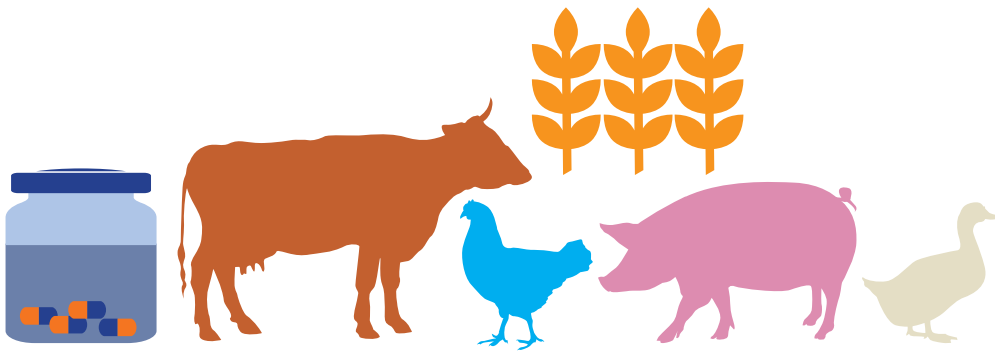
ARZNEIMITTELRESISTENTE INFEKTIONEN

Antimikrobielle Resistenz (AMR) ist **Resistenz gegenüber Arzneimitteln, mit denen Infektionen behandelt werden**, die durch Mikroben verursacht werden.

Dies ist ein natürliches Phänomen: **Mikroben entwickeln Resistenz gegenüber Arzneimitteln, während sie ihnen ausgesetzt sind.**



ABER MENSCHLICHES HANDELN MACHT AMR SCHLIMMER...



... durch den Missbrauch oder übermäßigen Einsatz von antimikrobiellen Arzneimitteln in der Gesundheitsversorgung und in der Viehhaltung.

nach Weltbankgruppe

Beherrschung der Gefahr in der Arbeitsstätte

Hauptziel des Kampfes für eine sichere Arbeitsstätte ist die Beseitigung der Gefahr. Die IUL fordert die Regulierer nachdrücklich auf, den unnötigen subtherapeutischen Einsatz von Antibiotika in der Vieh- und Geflügelzucht zu verbieten. Diese Arzneimittel sollten nur sparsam bei einzelnen kranken Tieren unter unmittelbarer Aufsicht eines Tierarztes eingesetzt werden.

Die IUL ruft die Regulierer dazu auf, die Übertragung von arzneimittelresistenten Erregern als arbeitsbedingte Krankheit anzuerkennen, die den Zugang zu geeigneter ärztlicher Versorgung und Verdienstschutz erfordert.

Die Internationale Arbeitsorganisation (IAO) muss der interinstitutionellen Koordinierungsgruppe angehören, die zur Abwehr der mit AMR verbundenen globalen Gesundheitsgefahr eingesetzt worden ist.

Unsichere Arbeitsstätten produzieren unsichere Lebensmittel.

Wir können die Unversehrtheit der Lebensmittel, die wir verzehren, nicht schützen, ohne die Arbeitskräfte zu schützen, die sie produzieren.

