

Siegen die Bakterien?

Das Buch „Das Ende der Antibiotika – Sieg der Bakterien über ein Allheilmittel“ von Rinke van den Brink ist 2013 in den Niederlanden veröffentlicht worden und seit 2015 auch in einer erweiterten deutschen Fassung erhältlich. Das Vorwort schrieb der Mikrobiologe und Virologe Alexander W. Friedrich, der es umfangreich mit aktuellem Wissen ergänzt hat. Mit einem Umfang von über 600 Seiten ist das – 4,5 cm dicke – Werk in 12 Kapitel gegliedert, die das Multiresistenzproblem aus unterschiedlichen Blickwinkeln beleuchten. Graphiken wird man nicht finden, dafür aber vielfältige Anmerkungen und nützliche Internetlinks bzw. Quellenangaben.

Van den Brink hat zusammen mit Alexander W. Friedrich ein vielschichtiges Bild der derzeitigen Lage gezeichnet und zeigt neben den Ursachen auch konkrete Ausbruchsbeispiele und deren Management. Die Botschaft ist wirklich beunruhigend und soll es auch sein.



Als die erste Penicillintherapie 1944 mit unglaublichem Erfolg großflächig zum Einsatz kam und nach und nach weitere Substanzgruppen entwickelt wurden, glaubte man noch an ein Wundermittel und wählte die pathogenen Mikroben bereits endgültig besiegt. Dauerhafte Heilung schien am Horizont sichtbar. Dabei hatte Alexander Fleming bereits in seiner Dankesrede anlässlich des Nobelpreises vor der Entstehung von Resistenzen gegen sein Wundermittel dringlich gewarnt. „Es ist nicht schwierig, Bakterien im Labor gegen Penicillin resistent zu machen, indem man sie Dosierungen aussetzt, die zu niedrig sind, um sie abzutöten. Es mag eine Zeit kommen, in der jeder Penicillin im Laden um die Ecke kaufen kann. Dann besteht

die Gefahr, dass Menschen durch Unwissenheit eine zu niedrige Dosierung einnehmen und dadurch die Bakterien, an denen Sie leiden, resistent machen, weil die zu niedrige Dosierung sie nicht abtötet.“

Was würde Fleming wohl angesichts der aktuell vorliegenden Zustände sagen? Heute gibt es in manchen bevölkerungsreichen Entwicklungsländern genau diese Läden statt Ärzte. Hier kann man sich im Krankheitsfall selbst mit wenigen Tabletten eines Antibiotikums versorgen, ohne Rezept und ärztliche Diagnose, während gleichzeitig nicht einmal der Zugang zu Toiletten für Jedermann besteht, geschweige denn ausreichend vorhandene Kläranlagen. Durch Flugverkehr und Medizintourismus werden die entstandenen Keime weltweit übertragen. Darüber hinaus hat die Gier nach billigem Fleisch dazu geführt, die wirtschaftlichen Vorteile beim prophylaktischen Einsatz der Wunderwaffe nun gar als Wachstumsförderer (mittlerweile verboten) und Unterstützer der Massentierhaltung zu nutzen. Leider wurden hierzu auch Antibiotika, die in der Humanmedizin benötigt werden, eingesetzt.

Sorglos und unverantwortlich wurden Antibiotika bei Mensch und Tier oft sogar nur aus wirtschaftlichen Gründen mit falscher Indikation angewendet. Das führte durch Gülle und Abwässer zu einem Eintrag in die Umwelt und einer daraus folgenden niedrig-dosierten Kontamination von Trinkwasser und Nahrungsmitteln. Leider fungieren auch Kläranlagen als eine Art Bioreaktoren, in denen der Transfer von Resistenzgenen möglich ist. Deshalb muss heute darüber nachgedacht werden, ob zur Besiedelung mit multiresistenten Erregern allein ein Krankenhausaufenthalt genügt oder ob der Verzehr von „Hühnerburgern“, Döner mit Fleisch aus aller Welt oder gar der Genuss von Gemüse oder Salat aus Freiland-Kultur diesen potenziell bedrohlichen Zustand herbeiführt haben. Gleichzeitig hat die Gewöhnung an die Wirksamkeit der „Wunderwaffe“ auch zu einem Verzicht auf Basishygiene geführt, z.B. durch Sorglosigkeit bei gleichzeitigem Personalmangel, Stellenreduzierung der Mikrobiologen und Hygieniker und durch eine allgemeine Unwissenheit zu hygienischem Verhalten. Darüber hinaus fehlt auch noch die Entwicklung neuer Antibiotikaklassen. Weil Antibiotika nur kurz eingesetzt werden, idealer-

weise zur Heilung führen und restriktiv verwendet werden sollen, ist die Neuentwicklung für die Industrie und die Aktionäre wirtschaftlich nicht mehr interessant.

Schon wird die Vereinfachung klinischer Studien, Lockerung der Zulassungsvorschriften, Harmonisierung europäischer und amerikanischer Vorschriften und sogar die Finanzierung durch die Europäische Kommission gefördert.

Rinke van den Brink, einer der bekanntesten Medizinjournalisten in den Niederlanden, hat für sein Buch „Das Ende der Antibiotika“ einen aufregenden, Angst machenden Titel gewählt. Das Buch richtet sich mit seiner beunruhigenden Botschaft an die Allgemeinheit. „Die unverantwortliche Anwendung von Antibiotika – und deshalb auch die Antibiotikaresistenz – ist ein vielköpfiges Monster“ so schreibt er. „Und alle diese Köpfe müssen anders bekämpft werden.“ Daher sind Mediziner, Patienten, Bürger, Journalisten, Ökonomen, Manager, Geschäftsführer, Interessierte und Träger von Verantwortung angesprochen. Das Buch ist notwendig, um ein flächendeckendes Problembewusstsein für eine, mittels unserer Sinnesorgane, nicht fassbaren Gefahr zu wecken. Es zeigt auf der anderen Seite Lösungsstrategien und Maßnahmen auf, die angesichts der Komplexität des biologischen Systems durch konzentrierte gemeinsame Anstrengungen zum Erfolg führen können bzw. auch eine Verbesserung erzeugen konnten. Die Zeit drängt.

Als Beispiel sei die Arbeit des EurSafety Health-net genannt, deren Finanzierung leider 2015 auslief. Das Projekt wird jetzt als Stiftung fortgeführt und erhält auch Euro vom Erlös des Buches. Der Entstehung dieses grenzüberschreitenden Projektes mit dem daraus resultierenden besonderen Benefit wird ein ganzes Kapitel gewidmet. Die langjährigen Erfahrungen aus dieser länderübergreifenden Zusammenarbeit können auch den Ärzten im Öffentlichen Gesundheitsdienst, welche mit Hygiene, Infektionsschutz und dem Aufbau und Betreiben von MRE-Netzwerken befasst sind, wertvolle Hinweise geben. Das Werk ist aktuell und bietet außerdem viele Links zum Vertiefen und Nachvollziehen der Aussagen. Das tröstet über den Umfang, die manchmal sperrigen Formulierungen und die teilweise Zahlenlastigkeit hinweg. Fazit: Lesenswert!

Anette Georgens
a.georgens@Kreis-Germersheim.de

Internet-Tipp

Thema: Flüchtlinge und Asylsuchende

Das Deutsche Institut für Urbanistik hat einen hilfreichen Online-Wegweiser für Kommunen erstellt, der auf 34 Seiten Links zum Thema „Flüchtlinge und Asylsuchende“ gibt. Die Veröffentlichung ist als Online-Publikation konzipiert, damit eine fortlaufende Aktualisierung schnell möglich ist und umgehend auf Veränderungen reagiert werden kann. Die Links sind interessant für die Arbeit der Fachämter in den Kommunen, aber auch für Bürger, die sich über die Aktivitäten der Kommunen unterrichten wollen. Daneben gibt es Links zu Informationen, die die Kommunen für Flüchtlinge und Asylsuchende bereitstellen. Die jeweils aktuelle Version ist unter folgender Internet-Adresse abrufbar: www.difu.de/fluechtlinge/online-wegweiser

Sichere Lebensmittel



Im Jahr 2015 hat die WHO den Weltgesundheitstag unter das Motto „Lebensmittelsicherheit“ gestellt. Nicht nur die Globalisierung der Märkte und die wachsende Nachfrage nach weltweiten Nahrungsmitteln hat Einfluss auf die Sicherheit von Lebensmitteln, auch die Landwirtschaft und die Produktion, die Zulieferung, Lagerung, Verarbeitung und der Handel tragen eine große Verantwortung dafür, dass von Lebensmitteln keine Gesundheitsgefährdungen ausgehen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung der Länder wiederum leistet durch ihre Kontrollmaßnahmen einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit und zum vorbeugenden Verbraucherschutz. Sie trägt entscheidend dazu bei, die Risiken, die von Lebensmitteln ausgehen können, zu minimieren. Lebensmittelkontrollen überwachen neben anderen Schwerpunktaufgaben die Einhaltung der hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Dies erfolgt auf der Grundlage der europäischen Verordnungen und des nationalen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie den abgeleiteten weiteren Verordnungen.

Auf dem Gebiet der „Hygieneanforderungen“ haben Experten des Deutschen Instituts für Normung e.V. eine Vielzahl von DIN-Normen erarbeitet, die das Ziel haben, Anforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit konkret darzulegen und eine gute „Hygienepraxis“ sicherzustellen. Die DIN-Normen basieren auf den aktuellen Ergebnissen von Wissenschaft, Technik und Erfahrung und stehen jedem zur Anwendung frei. DIN-Normen sind Empfehlungen und können angewendet werden. Verbindlichkeit erhalten die Normen erst, wenn auf sie Bezug genommen wird, etwa in Gesetzen, Verordnungen oder Verträgen.

Die erst gerade veröffentlichte 5. Auflage des umfangreichen DIN-Taschenbuchs 280/1 „Lebensmittelsicherheit, Hygieneanforderungen“ bietet einen einfachen Zugang zu sämtlichen relevanten DIN-Normen aus diesem Fach- bzw. Anwendungsgebiet. Aus dem Inhalt: Allgemeine Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen, Bedingungen für die Rückverfolgbarkeit in der Futter- und Lebensmittelkette, Aspekte zur Hygieneschulung des

Personals sowie zur Reinigung und Desinfektion. Weitere Gebiete sind: Schädlingsbekämpfung, Arbeitsbekleidung, geeignete Temperaturen für Lebensmittel, automatische Melkverfahren, Außer-Haus-Verpflegung u.a. Die DIN-Normen sind in den Originalfassungen abgedruckt und auf das Format A5 verkleinert. Am Ende des Werkes befinden sich ein DIN-Nummernverzeichnis und ein Stichwortverzeichnis, das dem Suchenden ein schnelles Auffinden einer Norm ermöglicht. Die Normensammlung ist eine praktische Hilfestellung für die Verantwortlichen in der Lebensmittelwirtschaft, sie bietet aber auch den Fachleuten in den Kontrollbehörden eine wichtige Informationsquelle über aktuelle wissenschaftlich fundierte Standards. Der stolze Preis von 212 Euro wird möglicherweise vom Kauf des Werkes abschrecken. Das Buch ist sein Geld aber definitiv wert.

Petra Münstedt

DIN-Taschenbuch 280/1: **Lebensmittelsicherheit. Hygieneanforderungen.**
5. Auflage. Stand der abgedruckten Normen: November 2014.
Hrsg. DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
Berlin u.a.: Beuth Verlag 2015,
863 S., 212,00 EUR (als E-Book
212,00 EUR, Kombi 275,60 EUR)
ISBN 978-3-410-24180-5

Migration und Behinderung

Neu auf dem Buchmarkt ist eine Veröffentlichung aus dem Schweizer Seismo Verlag, die sich mit dem Thema „Migration und Behinderung“ beschäftigt. Sie bekommt aufgrund der angestrebten Integration von Flüchtlingen in Deutschland derzeit eine besondere Bedeutung. Die Veröffentlichung setzt sich wissenschaftlich auseinander mit den „Merkmale des Andersseins“ und der möglichen Diskriminierung und beleuchtet aus einem interdisziplinären Blickwinkel die Arbeit mit Behinderten, die zudem einen Migrationshintergrund haben.

Einblicke in die Lebenswelt von drei Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung und Migrationserfahrung gibt der zugehörige Film „Dort ist hier“, der als CD dem Buch beiliegt. Das Buch leistet einen Beitrag zur praktischen Arbeit mit diesen Behinderten im Gesundheits- und Sozialbereich. Es ist nicht ganz einfach zu lesen, enthält aber interessante Aspekte zu einem bisher kaum beachteten Thema.

Dagmar Domenig, Dagmar; Cat-tacin, Sandro; Radu, Irina (Hrsg.) **Vielfältig anders sein – Migration und Behinderung.**
(Zuzügl. DVD mit dem Film „Dort ist hier“).
Zürich: Seismo Verlag 2015,
172 S., 29,00 EUR (Reihe „Teilhaber und Verschiedenheit“)
ISBN 978-3-0377-144-0