



**BESCHAFFUNGSKRITERIEN
VERANTWORTUNGSVOLLER
EINSATZ
ANTIMIKROBIELLER
MITTEL IN TIERISCHEN
ERZEUGNISSEN**

WAS KANN DER GESUNDHEITSSSEKTOR GEGEN AMR IN DER LEBENSMITTELERZEUGUNG TUN?



ANTIMIKROBIELLE RESISTENZ (AMR) IST EINE ERNSTE GESUNDHEITSGEFAHR UND EIN ZUNEHMENDES PROBLEM FÜR GESUNDHEITSSYSTEME. DER EUROPÄISCHE LEBENSMITTELSEKTOR TRÄGT ZU DIESER GLOBALEN GESUNDHEITS- UND ENTWICKLUNGSGEFAHR BEI. DURCH DEN ÜBERMÄSSIGEN UND FALSCHEN EINSATZ VON ANTIBIOTIKA IN DER LANDWIRTSCHAFT ENTSTEHEN IMMER MEHR RESISTENTE BAKTERIEN, DIE AUF DEN MENSCHEN ÜBERTRAGEN WERDEN KÖNNEN. EIN GANZHEITLICHER ANSATZ MUSS DAHER AUCH DIE LEBENSMITTELERZEUGUNG EINBEZIEHEN.

Als wichtiger Abnehmer von Lebensmitteln ist der Gesundheitssektor in einer guten Position, um sich für mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelkette einzusetzen. Tag für Tag werden in europäischen Gesundheitseinrichtungen gewaltige Mengen an Lebensmitteln für Patienten, Besucher und Mitarbeiter zubereitet. So wurden 2011 in britischen Gesundheitseinrichtungen [über 130 Millionen](#) Hauptmahlzeiten serviert. Und in Paris allein stellen die 18 Einrichtungen des Assistance publique-Hôpitaux de Paris (AP-HP) [62 000 Mahlzeiten am Tag zur Verfügung](#).

Über unser [Healthcare Market Transformation Network \(Netzwerk zur Transformation des Gesundheitsmarktes\)](#), an dem Beschaffungsstellen in Gesundheitseinrichtungen, Gesundheitsfachkräfte und andere Experten aus ganz Europa beteiligt sind, entwickelt Health Care Without Harm (HCWH) Europe Vergabekriterien, die Nachhaltigkeitsziele für das Gesundheitswesen unterstützen. Mit Hilfe der nachstehenden Kriterien können Beschaffungsstellen in Gesundheitseinrichtungen Lebensmittelerzeugern wichtige Anreize für einen verantwortungsbewussten Umgang mit antimikrobiellen Mitteln bieten.

Die erste Fassung dieser Kriterien ist ein benutzerfreundlicher Werkzeugkasten, der sich an die konkreten Bedürfnisse einzelner Gesundheitseinrichtungen anpassen lässt. Diese Liste von Kriterien muss im Laufe der Zeit weiterentwickelt werden, da sich unser Wissen, die Verfügbarkeit von Daten, der Einsatz von antimikrobiellen Mitteln und andere Kontextfaktoren laufend ändern.

Diese Kriterien beinhalten nicht nur Maßnahmen, mit denen der Einsatz von antimikrobiellen Mitteln in der Lebensmittelerzeugung rationalisiert werden kann, sondern weisen auch auf potenzielle Verbesserungen im Bereich Tierschutz hin, die eine verantwortungsvolle Verwendung von antimikrobiellen Mitteln bei der Nutztierhaltung fördern können.



DIE GESUNDHEIT-GEFAHR DURCH AMR

SCHÄTZUNGEN ZUFOLGE LASSEN SICH WELTWEIT **1,27 MILLIONEN TODESFÄLLE PRO JAHR** DIREKT AUF AMR ZURÜCKFÜHREN – MEHR ALS AUF HIV/AIDS, BRUSTKREBS ODER MALARIA. ALLEIN IN EUROPA VERURSACHEN AMR **33 000 TODESFÄLLE** UND VERURSACHEN IN DER EU **GESUNDHEITSKOSTEN UND PRODUKTIVITÄTSEINBUSSEN IN HÖHE VON 1,5 MRD. EURO**. WENN NICHTS UNTERNOMMEN WIRD, KÖNNTE SICH DIE ZAHL DER TOTEN DURCH AMR WELTWEIT **BIS 2050 VERZEHNFACHEN** UND ALLE VORAUSSICHTLICHEN TODESFÄLLE DURCH KREBS UND DIABETES ZUSAMMEN GENOMMEN ÜBERSTEIGEN.

Der europäische Lebensmittelsektor trägt zu dieser globalen Gesundheits- und Entwicklungsgefahr bei. 2020 wurden in Europa 5500 Tonnen antimikrobieller Wirkstoffe [für den Einsatz bei Tieren](#) verkauft. Prognosen zufolge werden diese Zahlen zwischen 2017 und 2030 [um 6,7 % steigen](#).

Studien zeigen, dass der verantwortungsvolle Einsatz von antimikrobiellen Mitteln bei Nutztieren die Prävalenz von antibiotika- und multiresistenten Bakterien bei den Tieren senken kann. In der EU wurden mit einer [neuen Verordnung über Tierarzneimittel](#), die seit dem 28. Januar 2022 in Kraft ist, neue Maßnahmen eingeführt, die den verantwortungsvollen Einsatz von antimikrobiellen Mitteln bei Tieren gewährleisten. Ihre Bestimmungen, zu denen auch ein Verbot der routinemäßigen Gabe antimikrobieller Mittel gehört, reichen jedoch womöglich nicht weit genug. Erstens besteht die Sorge, dass der Lebensmittelsektor die für die Einhaltung der Vorschriften [notwendigen Änderungen](#) noch nicht überall vorgenommen hat. Zweitens gilt die Verordnung nur teilweise für Betriebe in Drittländern, die ihre Erzeugnisse in die EU einführen.

Mit ihrer freiwilligen Initiative für ein [Umweltorientiertes öffentliches Beschaffungswesen \(GPP\)](#) erkennt die Europäische Kommission an, dass die öffentliche Hand ihre Marktmacht dazu nutzen sollte, verstärkt umweltfreundliche Güter und Dienstleistungen nachzufragen und so einen wesentlichen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit bei Konsum und Produktion zu leisten.

In diesem Zusammenhang spielen auch Beschaffungsstellen eine wichtige Rolle; sie können die Anpassung der Lebensmittelketten an ein Modell unterstützen, das den verantwortungsvollen Umgang mit antimikrobiellen Mitteln sicherstellt.



SO WERDEN DIESE KRITERIEN ANGEWANDT

DIESES DOKUMENT ENTHÄLT EINE REIHE STANDARDISIERTER VERGABEKRITERIEN, DIE DIE WICHTIGSTEN PROBLEME IM ZUSAMMENHANG MIT DER ÜBERMÄSSIGEN UND FALSCHEN VERWENDUNG VON ANTIMIKROBIELLEN ARZNEIMITTELN IN DER LEBENSMITTELERZEUGUNG BETREFFEN. BESCHAFFUNGSSTELLEN KÖNNEN DIESE KRITERIEN AN IHRE EIGENEN ÖRTLICHEN RICHTLINIEN UND BESCHAFFUNGSVERFAHREN ANPASSEN.

Zu jedem Kriterium gehört ein Bewertungsindikator. Wir empfehlen, bei jedem Erzeuger, der am Vergabeverfahren teilnimmt, alle erzielten Punkte zu addieren und die Erzeuger in die folgenden Kategorien einzustufen.

Bewertungskoeffizient

Unbefriedigend: <10 Punkte

Befriedigend: 11-21 Punkte

Gut: 22-26 Punkte

Sehr gut: >27 Punkte

Wir empfehlen, Aufträge vor allem an Anbieter zu vergeben, die nach diesem Bewertungssystem „sehr gut“ oder „gut“ sind. Wenn keiner genug Punkte erreicht, empfehlen wir, die Anbieter im Rahmen eines konstruktiven Dialogs beim Wandel zu einem verantwortungsbewussteren Umgang mit antimikrobiellen Mitteln zu unterstützen. Dieser Dialog ermutigt die Anbieter womöglich, sich bei dieser Umsetzung auf klare Ziele und Fristen festzulegen.

Äquivalenz mit Produktionsnormen für Bioerzeugnisse

Möglicherweise überschneiden sich manche Kriterien mit Kriterien für die Erzeuger von Biolebensmitteln. Wenn Anbieter bereits ein einschlägiges Kriterium für Biolebensmittel erfüllen, erhalten sie bei dem entsprechenden Kriterium in diesem Dokument die höchste Punktzahl.



RATIONALISIERTER EINSATZ VON ANTIMIKROBIELLEN MITTELN

	Kriterium	Bewertung ¹
1	Antimikrobielle Mittel werden nicht zur Wachstumsförderung eingesetzt.	JA: 1
		NEIN: -3
2	Antimikrobielle Mittel werden nur gemäß der Verschreibung eines Tierarztes gegeben.	JA: 1
		NEIN: -3
3	Der Erzeuger führt Unterlagen über die Gabe antimikrobieller Mittel, einschließlich der Mittel, die über Futter und Wasser zugeführt werden. Diese Informationen stehen dem Auftraggeber auf Verlangen zur Verfügung.	JA: 2
		NEIN: 0
4	Der Erzeuger verwendet nicht das antimikrobielle Mittel Colistin. ²	JA: 3
		NEIN: 0
5	In dem Betrieb werden bei Tierarten, bei denen die Behandlung einzelner Tiere möglich ist, nicht standardmäßig alle Tiere behandelt.	JA: 1
		NEIN: -3
6	Antimikrobielle Mittel von besonderer Bedeutung mit höchster Priorität (laut Definition der WHO) ³ werden nur zur Behandlung einzelner Tiere eingesetzt, bei denen keine anderen Arzneimittel wirken.	JA: 3
		NEIN: 0
7	In dem Betrieb gibt es ein Protokoll und Anlagen zur Isolation infizierter Tiere während der Behandlung. Das Protokoll wird dem Käufer auf Verlangen vorgelegt.	JA: 2
		NEIN: 0
8	Der Betrieb hat gesonderte Ställe, in denen Tiere aus anderen Herden unter Quarantäne gestellt und auf Krankheiten getestet werden können, bevor sie in ihre neue Herde kommen.	JA: 2
		NEIN: 0
9	Mit geeigneten Maßnahmen wird gewährleistet, dass nur Tiere, die Behandlungsbedarf haben, an mit Arzneimitteln versetztes Futter und Wasser gelangen.	JA: 2
		NEIN: 0

1 Die Bewertung „Ja“ bedeutet, dass das Kriterium erfüllt wird.

2 Colistin wird hier extra genannt, weil das Mittel in der europäischen Lebensmittelproduktion fast ausschließlich in Formen verwendet wird, die sich für die Gruppenbehandlung eignen.

3 Cephalosporine (der 3., 4. und 5. Generation), Chinolon-Antibiotika, Glykopeptide, Makrolide und Ketolide. Polymyxine (Colistin) sind durch das 4. Kriterium abgedeckt.

MASSNAHMEN ZUR ERHÖHUNG DES TIERSCHUTZES, DIE DEN BEDARF FÜR ANTIMIKROBIELLE MITTEL SENKEN

	Kriterium	Bewertung
10	Nutztiere werden nicht in Käfigen gehalten oder angebunden.	JA: 2
		NEIN: 0
11	Nutztiere in Stallhaltung können sich im Stall frei bewegen. ⁴	JA: 2
		NEIN: 0
12	Die Tiere werden in saubereren und gut belüfteten Räumen gehalten. Natürliche oder mechanische Belüftungssysteme müssen den Stall, in dem sich die Nutztiere aufhalten, ständig mit frischer Luft versorgen.	JA: 3
		NEIN: 0
13	Nutztiere in Stallhaltung haben ständig Zugang zu Außenflächen. Wenn nicht, müssen die Ställe offene oder durchsichtige Bereiche aufweisen, durch die Tageslicht gelangen kann.	a) Sie können jederzeit in Freie.
		b) Sie können zu bestimmten Zeiten ins Freie.
		c) Sie können nicht ins Freie, es gibt jedoch offene oder durchsichtige Bereiche, durch die Tageslicht gelangen kann.
		d) Nein.
14	Die Tiere wurden in keiner Form verstümmelt, z. B. abgeschnittene Schwänze bei Ferkeln, gestutzte Schnäbel bei Hennen. ⁵	JA: 2
		NEIN: 0
15	Der Erzeuger überwacht und protokolliert regelmäßig die Sicherheits- und Hygieneparameter von Futtermitteln und Trinkwasser. ⁶⁻⁷ Diese Aufzeichnungen können dem Käufer auf Verlangen vorgelegt werden.	JA: 2
		NEIN: 0
16	Die Mitarbeiter des Betriebs sind im guten Umgang mit den Tieren geschult.	JA: 1
		NEIN: 0

4 Dieser Aspekt wird auch in den bestehenden [EU-Vorschriften für die ökologische Landwirtschaft](#) reguliert. In einzelnen Ländern gelten möglicherweise strengere Vorgaben. Daher empfehlen wir über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgehend mehr Platz pro Tier.

5 Eine Kastration darf nur stattfinden, wenn das Tier vorher betäubt wurde.

6 Die Tiere haben Zugang zu hochwertigen Futtermitteln mit einer ausgewogenen Nährstoffbalance und angemessener Formulierung.

7 Bei der Zucht der Tiere wurde auf ausgewogene genetische Merkmale geachtet, die Gesundheit, Kraft und Wohlergehen über gewerbliche Aspekte, wie schnelles Wachstum und hohe Erträge stellen.



TIPPS FÜR DIE ERFOLGREICHE INTEGRATION DIESER KRITERIEN IN BESCHAFFUNGSVERFAHREN

Mit den folgenden Empfehlungen möchten wir sicherstellen, dass die Anwendung dieser Kriterien keine unerwünschten Folgen hat.

Nicht mit zweierlei Maß messen

Die Kriterien sollten auf den gesamten Betrieb angewendet werden. Werden die Kriterien stattdessen auf einzelne Chargen angewendet, wird womöglich innerhalb eines Betriebs mit zweierlei Maß gemessen. Diese Kriterien sollen die gesamte Lieferkette verbessern. Deshalb empfehlen wir, dass Einkäufer nach den Praktiken des gesamten Betriebs fragen – auch wenn sie nur bestimmte Erzeugnisse des Betriebs kaufen.

Erzeugern Zeit zur Anpassung ihrer Produktion geben

Wenn die Ziele zu hoch gesteckt werden, nehmen einige Anbieter womöglich gar nicht erst an der Ausschreibung teil. Jeder Betrieb braucht Zeit, um seine Produktion an neue Normen anzupassen. Die Einrichtung, die den Auftrag vergibt, sollte flexibel sein und die Erzeuger mit Informationen und Leitlinien bei diesem systemischen Veränderungsprozess unterstützen. Dabei kann jede Einrichtung selbst festlegen, wie lang dieser Prozess dauern darf.

Vor der Integration dieser Kriterien die bisherigen Kriterien für tierische Lebensmittel überprüfen

Einige der oben genannten Kriterien überschneiden sich möglicherweise mit anderen Beschaffungskriterien oder -regeln, die bereits in Ihrer Einrichtung gelten. Bitte überprüfen Sie die internen Beschaffungsrichtlinien Ihrer Einrichtung sorgfältig, um Widersprüche zwischen den alten und neuen Beschaffungsstrategie zu vermeiden.





HCWH Europe
Rue de la Pépinière 1,
1000 Brüssel, Belgien

E. europe@hcwh.org
T. +32 2503 4911

 @HCWHEurope

 HCWHEurope

 Health Care Without Harm Europe

noharm-europe.org

FOTOS

Mint_Images (S. 2, 4, 7), twenty20photos (Titelbild), EwaStudio (S. 7), Pressmaster (S. 3)
ImageSource (S. 6), DC_studio (Titelbild, S. 7) westeend61 (S. 3), karrastock (Titelbild, S. 2)

MITGLIEDER DER ARBEITSGRUPPE

Ana Cruces
Service Manager für einen
gesunden Lebensstil,
Servizo Galego de Saúde -
SERGAS
(Spanien)

Alberto Mantovani
Forschungsdirektor,
Istituto Superiore
Di Sanità
(Italien)

Erik Ruiz
Safer Pharma Project
Officer, HCWH Europe
(Belgien)

Christina Schmidt
Leiterin des
Küchenmanagements,
Hospital Hietzing,
Neurologisches Zentrum
Rosenhügel
(Österreich)

**José Ángel Viñuela
Rodríguez**
Leiter der Abteilung
Lebensmittelsicherheit,
Servizo Galego de Saúde -
SERGAS
(Spanien)

Sarah Walpole
Klinische Mitarbeiterin
/ Infektionskrankheiten
SpR,
NHS Newcastle Hospitals
(Vereinigtes Königreich)

Edda Weimann
Medizinische Leiterin,
Fachklinik Gaißach
(Deutschland)

EXTERNE PRÜFER

Betina Bergmann Madsen
Senior Consultant,
Stadtverwaltung Kopenhagen
(Dänemark)

Wendla-Antonia Beyer
Kampagnenkoordinatorin
Nutztiere und Ernährung
VIER PFOTEN
(Vereinigtes Königreich)

Maria Smith
Generalsekretärin
Axfoundation
(Schweden)

VERÖFFENTLICHUNG
März 2022

DESIGN
Blush Design Agency



HCWH Europe bedankt sich für die finanzielle Unterstützung durch das Programm LIFE der Europäischen Kommission. Für den Inhalt dieses Dokuments ist ausschließlich HCWH Europe verantwortlich. Der Inhalt gibt nicht den offiziellen Standpunkt der Europäischen Kommission wider.