

## **Keine Antibiotika mehr im norwegischen Lachs: ein Erfolg der dortigen Lachszucht**

Die Weltantibiotikawoche, die durch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) initiiert wurde, findet jährlich vom 18. bis 24. November statt. Sie dient dazu, auf die weltweite Bedrohung von unserer Gesundheit durch den übermäßigen Einsatz von Antibiotika aufmerksam zu machen, um die weitere Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen zu vermeiden. Die WHO hat diese Resistenz als eine der zehn größten Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit der Menschheit eingestuft, und die Lebensmittelindustrie trägt eine große Verantwortung, Lösungen für das globale Gesundheitsproblem zu erarbeiten. Ziel ist es, eine weitere gefährliche Entwicklung von Resistenzen gegen Antibiotika zu vermeiden.

Die norwegische Lachszucht als Teil der weltweiten Lebensmittelindustrie ist internationaler Vorreiter auf diesem Gebiet und trägt schon seit vielen Jahren dazu bei, das Problem aktiv zu bekämpfen: Seit Mitte der 1990er Jahre wurde der Bedarf an Antibiotika durch den wirksamen Einsatz von Impfstoffen fast vollständig beseitigt. Die Impfstoffe schützen den Lachs vor vielen Krankheitserregern.



### **Der jüngste Jahresbericht zum Einsatz von Antibiotika zeigt, dass in den Aquakulturen Norwegens weniger Antibiotika eingesetzt wurde als in jeder anderen Tierhaltung.**

Im Jahr 2020 wurden demnach 99 Prozent des norwegischen Zuchtlachses ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika produziert. Auch die jährlichen Untersuchungen des norwegischen Instituts für Meeresforschung ergaben, dass im norwegischen Lachs keine Rückstände von Antibiotika zu finden waren<sup>1</sup>. Die WHO erkennt die norwegischen Bemühungen zur Verringerung des Einsatzes von Antibiotika in der Fischzucht an und würdigt diese<sup>2</sup>.

**Copyright** für alle Fotos: „Seafood from Norway“

### **Über „Seafood from Norway“**

Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ gibt an, dass Norwegen das Herkunftsland ist und garantiert den Verbrauchern weltweit die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte. Sie steht für eine natürliche Umwelt und die Menschen, die in der Branche arbeiten – Menschen, die außergewöhnlich, zuverlässig und stolz darauf sind, Fisch aus Norwegen zu repräsentieren. Es werden modernste Technologie und Expertise angewendet, um die Fischbestände auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften und sicherzustellen, dass die Ozeane und Ressourcen für kommende Generationen intakt

<sup>1</sup> siehe <https://www.vetinst.no/en/surveillance-programmes/norm-norm-vet-report>

<sup>2</sup> siehe: <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2015/10/vaccinating-salmon-how-norway-avoids-antibiotics-in-fish-farming>

hinterlassen werden. „Seafood from Norway“ steht für klares, kaltes Meerwasser, Reichtum an natürlichen Ressourcen, Respekt vor der Natur, Küstenkultur und bewährte Traditionen.

**[www.fischausnorwegen.de](http://www.fischausnorwegen.de)**