



**OSTALBKREIS**

Landratsamt Ostalbkreis, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Julius-Bausch-Straße 12, 73430 Aalen, Tel.: 07361 503-1830

**MERKBLATT**  
**VERPFLICHTUNG DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER PROBEN AUS DEN VERARBEITUNGSBEREICHEN UND AUSTRÜSTUNGSGEGENSTÄNDEN AUF LISTERIA MONOCYTOGENES ZU UNTERSUCHEN**

**Gesetzliche Grundlage** Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Artikel 5: Spezifische Bestimmungen über Probenentnahme und Untersuchung

Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.

### **Listeria monocytogenes**

Listerien sind kleine, stäbchenförmige Bakterien, die zur Vermehrung nur geringe Ansprüche an ihre Umgebung stellen und deshalb weit verbreitet in der Umwelt vorkommen. Nicht alle Listerien verursachen Erkrankungen. Von besonderer Bedeutung als Infektionsursache für den Menschen ist *Listeria monocytogenes*.

### **Erkrankungen**

Menschen infizieren sich in der Regel durch den Verzehr von Lebensmitteln, die den Erreger in höherer Konzentration enthalten. Da Listerien nicht zum Verderb der Lebensmittel führen, kann man ihr Vorkommen weder am Aussehen noch am Geruch der Lebensmittel erkennen. Infektion und Ausmaß einer Erkrankung sind von der Anzahl der aufgenommenen Erreger abhängig. Infektionen mit *Listeria monocytogenes* verlaufen bei gesunden Erwachsenen meist ohne Symptome. Erkrankten können aber Schwangere, Menschen mit geschwächtem Immunsystem, Kinder, Säuglinge und ältere Menschen. In Deutschland werden jährlich nur wenige hundert Listeriose-Erkrankungen gemeldet. Im Vergleich zu anderen lebensmittelbedingten Infektionskrankheiten, wie zum Beispiel der Salmonellose und der Campylobacteriose, ist die Anzahl der Erkrankten gering. Jedoch können Listeriose-Erkrankungen einen besonders schweren Verlauf nehmen und tödlich enden.

### **Betroffene Lebensmittel**

Verzehrfertige Lebensmittel, in denen sich *Listeria monocytogenes* vermehren kann, sind zum Beispiel:

- Milchprodukte, die aus Rohmilch oder unter Verwendung von Rohmilch hergestellt wurden
- Käse aus Rohmilch
- weiche Käsesorten aus pasteurisierter Milch, die mit Oberflächenschmiere hergestellt sind (zum Beispiel: Limburger, Munster, Harzer, Mainzer und Ölmützer Quargel)
- Rohwürste, insbesondere streichfähige, schnell gereifte Sorten (zum Beispiel: frische Mettwurst) und aufgeschnittene Brühwürste.
- geräucherte Fischereierzeugnisse (zum Beispiel: Räucherlachs, geräucherte Forelle)
- gebeizte Fischereierzeugnisse (zum Beispiel: Graved Lachs)
- Feinkostsalate und belegte Brötchen mit oben genannten Zutaten
- Frischgemüse und klein, geschnittene und verpackte Blattsalate

## **Probenuntersuchung im Rahmen von Eigenkontrollen**

Im Rahmen des Probenplans sind Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen. Es handelt sich in diesem Fall also um ein Umgebungsmonitoring im Sinne eines Frühwarnsystems.

Anders als bei üblichen Hygieneproben geht es hier darum, *Listeria monocytogenes* zu finden, wenn er im Betrieb sein sollte. Dies bedeutet, dass die Proben in der laufenden Produktion, wenn möglich kurz vor dem Ende der Produktion entnommen werden sollen. Das Umgebungsmonitoring von *Listeria monocytogenes* ist also keine Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion.

Daher werden sowohl Stellen mit als auch ohne Lebensmittelkontakt beprobt. Stellen ohne Kontakt zu Lebensmitteln sind z.B. Abflüsse, Böden, Kisten, Dichtungen, Türgriffe, Kühlräume, Schürzen, etc. Stellen mit Lebensmittelkontakt sind unter anderem Maschinen, Förderbänder, Slicer, Kutter, Schneidebretter, etc.

Konkrete Frequenzen der Beprobung oder Probenmengen sind nicht genannt. Sie liegen in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers und sind abhängig von der erfolgten Risikoanalyse. Der Lebensmittelunternehmer muss über angemessene Probenahmehäufigkeiten selbst entscheiden.

Der Geschäftsbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Ostalbkreis rät hier dringend einen privaten, externen Sachverständigen bzw. ein Labor hinzuzuziehen. Die Entnahme und Untersuchung der Proben muss nach genauen Vorgaben erfolgen, die eingehalten werden müssen.

### **Wenn *Listeria monocytogenes* festgestellt wird**

Das geforderte auf *L. monocytogenes* ausgerichtete Umfeldmonitoringsystem ist ein Frühwarnsystem.

Wenn *Listeria monocytogenes* im Betrieb oder auch im produzierten Lebensmittel festgestellt wurde, müssen insbesondere die Maßnahmen der Guten Hygienepraxis (GHP), insbesondere Mitarbeiterschulung und Reinigung und Desinfektion, auf Wirksamkeit geprüft werden. Der Nachweis von *Listeria monocytogenes* im Betrieb kann auch Auswirkungen auf das vergebene MHD der Lebensmittel haben.

Der konsequenten Umsetzung von Maßnahmen der Guten Hygienepraxis (GHP) muss bei der Herstellung von Lebensmitteln in der täglichen Arbeit besondere Beachtung geschenkt werden.

### **Verpflichtung zur Meldung**

In diesem Zusammenhang wird auf eine gesetzliche Verpflichtung nach der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern hingewiesen. Die Lebensmittelunternehmer werden dort in § 3 verpflichtet, jeden Nachweis eines Zoonoseerregers der im Rahmen von mikrobiologischen Eigenkontrollen von Lebensmitteln erfolgt, dem Geschäftsbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung zu melden. Des Weiteren muss auch ein positiver *Listeria monocytogenes* Nachweis in Produktresten von Lebensmitteln sowie von Umgebungsuntersuchungen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, unverzüglich der Behörde gemeldet werden. Der Lebensmittelunternehmer hat zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials soweit möglich anzufertigen und diese bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchungen in geeigneter Weise aufzubewahren. Außerdem müssen, soweit möglich, Isolate der nachgewiesenen Zoonoseerregere hergestellt werden. Eine nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfolgte Mitteilung über positive Befunde an die Behörde, stellt eine Ordnungswidrigkeit dar.