



OSTALBKREIS

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

MERKBLATT ZUR UMSETZUNG DER VERORDNUNG MIT LEBENSMITTELRECHTLICHEN VORSCHRIFTEN ZUR ÜBERWACHUNG VON ZOONOSEN UND ZOONOSEERREGERN (VO LM-rechtl. Überwachung Zoonosen) FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Gesetzliche Grundlage: VO LM-rechtl. Überwachung Zoonosen – (Art. 4 DVO LM)) vom 8. August 2007 (BGBl. I, Nr. 39, S. 1816, 1871) in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Artikel 5: Spezifische Bestimmungen über Probenentnahme und Untersuchung

Zweck der VO LM Überwachung Zoonosen

Zoonosen sind Krankheiten oder Infektionen, die zwischen Menschen und Tieren direkt oder indirekt (zum Beispiel über Lebensmittel) übertragen werden können. Die VO LM Überwachung Zoonosen dient zur frühzeitigen Erfassung von Erkrankungen und Krankheitserregern als Grundlage für die Bewertung ihrer Herkunft und der Entwicklungstendenzen ihres Vorkommens.

Die Verordnung regelt die vom **Lebensmittelunternehmer zu ergreifenden lebensmittelrechtlichen Maßnahmen** sowie die Meldung bei positiven Zoonoseerregernachweisen im Rahmen der Eigenkontrollen. Die Verantwortlichkeit für die Durchführung der Verordnung liegt somit allein beim Lebensmittelunternehmer.

Welche Zoonoseerreger sind für Lebensmittelunternehmer relevant?

Folgende Erreger, die in Lebensmitteln vorkommen können, haben unter anderen das Potenzial eine Krankheit beim Menschen auszulösen:

- Salmonellen
- Listeria monocytogenes
- Campylobacter
- Shigotoxinbildende Escherichia coli (STEC/VTEC/EHEC)
- Yersenia enterocolitica

In welchen Lebensmitteln kann sich Listeria monocytogenes vermehren?

Verzehrsfertige 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

Was muss beprobt werden?

Neben der wie bisher vorgeschriebenen Beprobung von Lebensmitteln auf Zoonoseerreger, die weiterhin gilt, wurde die VO LM-rechtl. Überwachung Zoonosen mit der Änderung nun um folgende Untersuchungen ergänzt:

- Produktreste von Lebensmitteln oder Schmierwasser in der Käseherstellung auf **Listeria monocytogenes**
- Untersuchungen, insbesondere von Arbeitsflächen, Rohrleitungssystemen oder Transportbehältnissen, die mit verzehrfertigen Lebensmittels in Berührung kommen können, auf **Listeria monocytogenes**

Was sind die Anforderungen an den Lebensmittelunternehmer?

- Durchführung der o.g. **Untersuchungen** in angemessenen Abständen. 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.
- Von mikrobiologischen Eigenkontrollen sind **Rückstellproben**, soweit möglich, anzufertigen und bis zum Vorliegen der Ergebnisse (jedoch nicht länger als drei Monate) in geeigneter Weise aufzubewahren. Hierfür empfiehlt sich vor Einsendung der Proben eine Rücksprache mit dem beauftragten Labor, da viele Labore diesen Service anbieten. Das Nehmen von Rückstellproben unterliegt jedoch der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, das Labor muss dazu beauftragt werden.
- Mit der Änderung der VO LM Überwachung Zoonosen im Juli 2020 kamen weitere Verpflichtungen für Lebensmittelunternehmer hinzu:
Das Monitoring von **Listeria monocytogenes** wurde ausgeweitet, es müssen jetzt nicht nur die Funde von L.m. in Lebensmitteln, sondern auch positive L.m. Funde aus **Lebensmittelresten** oder von **Arbeitsgeräten mit Lebensmittelkontakt** gemeldet werden. Anders als bei üblichen Hygieneproben wird bei den L.m. Umgebungsuntersuchungen nicht der Erfolg der Reinigung und Dokumentation überprüft, sondern es wird versucht, L.m. zu finden, wenn sie im Betrieb sein sollten. Das Umgebungsmonitoring dient in diesem Fall als Frühwarnsystem.

Was muss der Lebensmittelunternehmer im Falle eines positiven Befundes tun?

- Beim positiven Nachweis von Zoonoseerregern in o.g. Fällen, muss der Lebensmittelunternehmer den Befund der zuständigen Behörde (Landratsamt Ostalbkreis, GB Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung) **unverzüglich** melden. Eine nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfolgte Meldung bei der Behörde stellt nach §4 Absatz 3 der Zoonose-VO eine **Ordnungswidrigkeit** dar.
- Der Lebensmittelunternehmer muss veranlassen, dass **Isolate** aus dem Probenmaterial gewonnen werden. Auch in diesem Fall empfiehlt sich eine Rücksprache mit dem Labor /Beauftragung des Labors.
- Werden im Rahmen von Eigenkontrolluntersuchungen Zoonoseerreger nachgewiesen, sind von diesen Isolate anzufertigen und an das CVUA Stuttgart zu übersenden. Das CVUA Stuttgart übermittelt die Isolate dem BfR.
- Wenn **Listeria monocytogenes** festgestellt wurde, müssen insbesondere die Maßnahmen der **Guten Hygienepaxis (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 Hygienepaxis (GHP) muss bei der Herstellung von Lebensmitteln **in der täglichen Arbeit** besondere Beachtung geschenkt werden.