

„Listerien aus Sicht der amtlichen Überwachung“

BfR - Symposium online

„*Listeria monocytogenes* - Aktuelle Herausforderungen für die
Lebensmittelsicherheit und den Verbraucherschutz“

Berlin , 16.-17. November 2020

Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

- **Listerien – amtliche Überwachung in Niedersachsen (kommunale Behörden und LAVES)**
- Herausforderung Listerien in fleischerzeugenden und -verarbeitenden Betrieben aus Sicht der Überwachung
- Fazit



Niedersachsen

Behörden für die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung



©www.niedersachsen.de

Niedersachsen

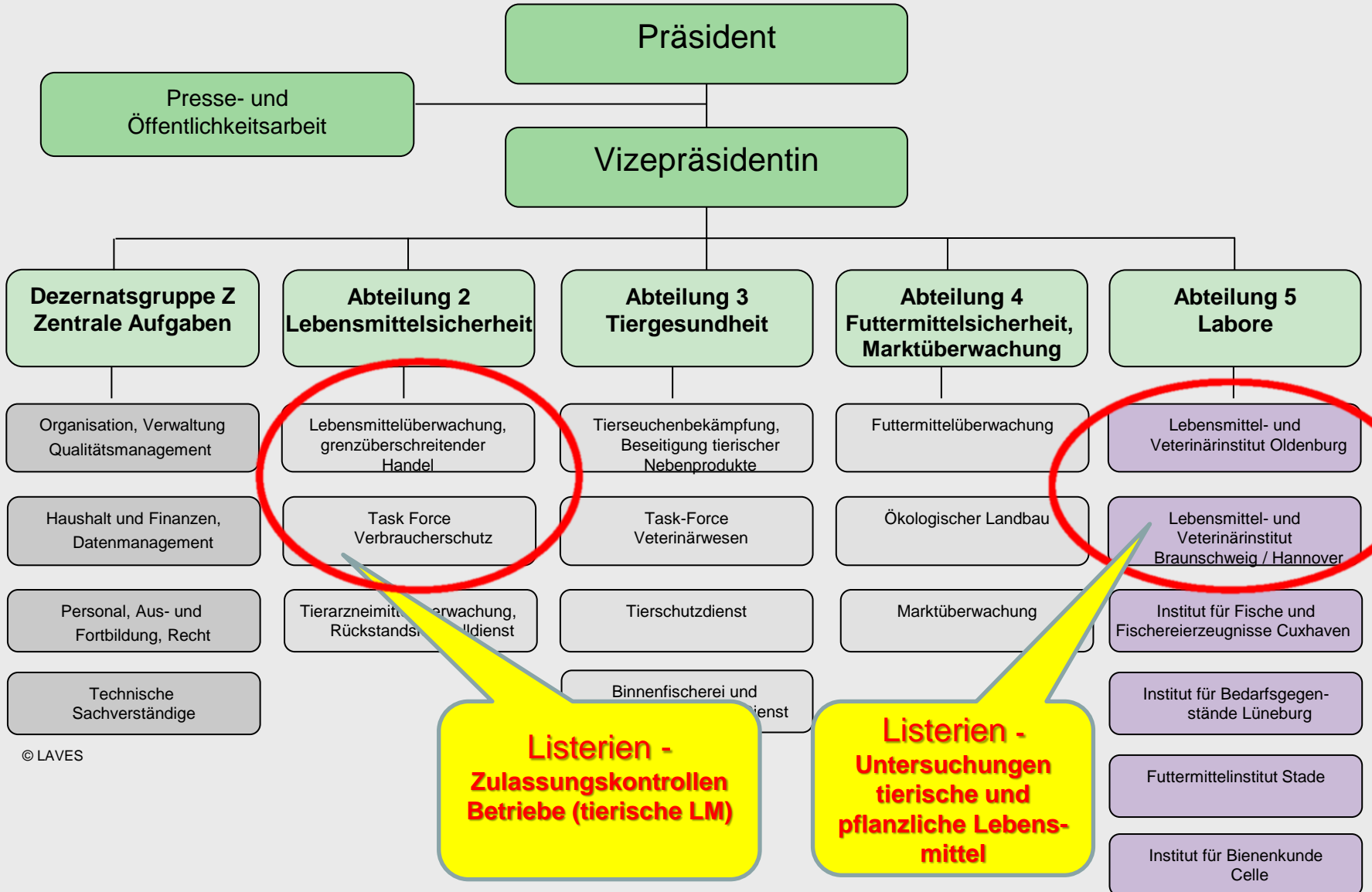
- Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, und Verbraucherschutz (ML)
- **Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)**
- 40 Kommunale Ämter für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung der Landkreise und kreisfreien Städte

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)

- **Obere Landesbehörde für den gesundheitlichen Verbraucherschutz**
- **Gründung:** 1. Juli 2001
- **Untersuchung, Vollzug und Beratung** im Bereich Lebensmittel, Futtermittel, Bedarfsgegenstände, Tiergesundheit, Tierschutz, Marktüberwachung und ökologischer Landbau in Niedersachsen
- **Aufgaben in Krisenprävention und -management in Niedersachsen** (Listerien, Corona, ASP, Geflügelpest)
 - 6 Untersuchungsinstitute in Niedersachsen
 - Zentrale + 11 Fachdezernate in Oldenburg
 - ca. 980 MitarbeiterInnen
 - Budget 2019: 66 Mio. Euro



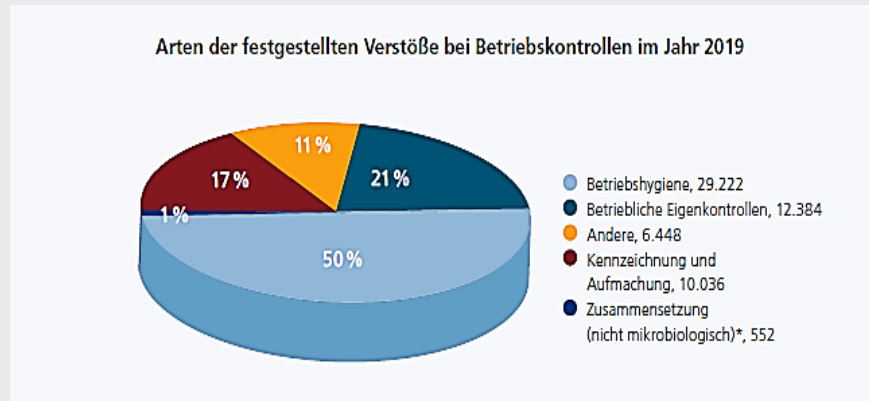
Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)



Überwachung der Betriebe vor Ort durch kommunale Behörden - Ergebnisse Niedersachsen 2019

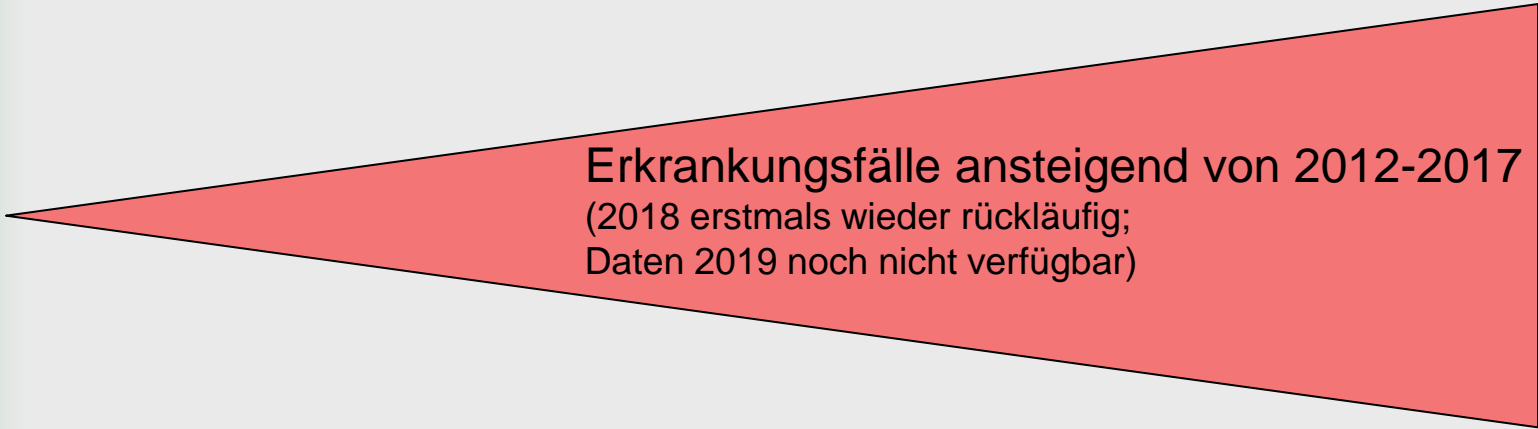
Hauptbeanstandungsgründe:

- 1. Allgemeine Hygienemängel/Betriebshygiene (50%)**
(z.B. bauliche Mängel, Mängel Betriebs-, Personal- und Arbeitshygiene, Mängel Reinigung & Desinfektion, Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln)
 - 2. Verstöße gegen Vorschriften zur betrieblichen Eigenkontrolle (21%)**
(z.B. fehlerhafte Probenahme, keine/falsche Maßnahmen nach unbefriedigenden Ergebnissen, Rückverfolgbarkeit der betroffenen Partien)
- **wichtige Ursachen für Listerienproblematik!**



Listeriose - Statistik Deutschland (Robert-Koch-Institut*):

Jahr	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Listeriosen	427	467	609	662	707	769	701



Erkrankungsfälle ansteigend von 2012-2017
(2018 erstmals wieder rückläufig;
Daten 2019 noch nicht verfügbar)

Listeriosen: Schwerwiegende Verläufe möglich (Letalität ca. 5%)!

- Listerien – amtliche Überwachung in Niedersachsen (kommunale Behörden und LAVES)
- **Herausforderung Listerien in fleischerzeugenden und -verarbeitenden Betrieben aus Sicht der Überwachung**
- Fazit

Kontrollauftrag der amtlichen Überwachung

- Hat der Betrieb seine Sorgfaltspflicht hinsichtlich Eigenkontrollen, Reinigung und Desinfektion, Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel u.a. erfüllt?
→ Betriebskontrollen und Probenahmen durch Behörden, amtliche Kontrolle der Eigenkontrollen



Rekontamination nach dem Brühen

Fotos LAVES



kontaminierter Verpackungsbereich

Problem:

- **Eigenkontrollen der Unternehmen** weisen nur selten Abweichungen aus, während die **amtlichen Kontrollen** regelmäßig zu Beanstandungen in einem gleichbleibend hohen Prozentsatz führen.
 - bei funktionierenden Eigenkontrolluntersuchungen müssten die amtlichen Beanstandungsquoten (insbesondere bei Qualitätsparametern) geringer sein
 - Gegenwärtig eher „*Gegeneinander als Miteinander*“ beider Instrumentarien; Vertrauen in EK gering



Fotos LAVES



Ursachen für Diskrepanzen Eigenkontrollen/Amtliche Kontrollen bei Listerien

Betriebe:

- Probenahmen Listerien oft nicht korrekt (z.B. falsche Tupfer)
- fehlende oder unkorrekte Anwendung der gesetzlichen Vorgaben
 - Lebensmittelsicherheitskriterien für Listerien nach VO (EU) Nr. 2073/2005,
 - Umgebungsmonitoring Listerien
- Fehlende Maßnahmen nach unbefriedigenden Ergebnissen

Untersuchung nach
ISO 18593

Überwachung:

- In Behörden fehlt z.T. Erfahrung mit Listerien (wo Eintrag möglich, welches «hygienic design» müssen Maschinen/Apparaturen haben, um diese optimal sauber zu halten, welche LM-Kategorie und -kriterien gelten nach VO 2073/2005 etc.) ➔ LAVES kann bei Beurteilung unterstützen!

Die Behörde prüft

➤ Probenplan

- alle Erzeugnisse, nachweislich richtiges Kriterium, Anzahl n, Frequenz risikoorientiert ?

➤ Probenahme

- korrekt nach ISO-Normen ?

➤ Untersuchung

- ISO Norm oder korrekt validierte Alternativmethode ?

➤ Trendanalyse

- mit ALLEN Ergebnissen ?

➤ Maßnahmen bei unbefriedigenden Ergebnissen

- Festlegung Rückruf/Rücknahme, Benachrichtigung der Behörde ?
- Durchführung und Protokoll ?

Prüfung mit QM-Dokumenten und Checklisten



Erfahrungen der amtlichen Überwachung

1. Bestimmungen bezüglich der Minimierung des Risikos durch *L.monocytogenes* in Lebensmitteln sind in mittleren und kleinen Betrieben nicht ausreichend bekannt und in vielen Fällen nicht korrekt umgesetzt.
2. Zuordnung der hergestellten, verzehrfertigen Lebensmittel zu den zutreffenden Untersuchungskriterien für *L. monocytogenes* nach VO (EG) Nr. 2073/2005 liegt in vielen Betrieben gar nicht vor oder die Zuordnung ist nicht zutreffend.

→ dadurch werden risikobehaftete LM nicht ausreichend oder nicht so untersucht, dass aus den Ergebnissen die Folgemaßnahmen abgeleitet werden können.

Erfahrungen der amtlichen Überwachung

3. Häufigkeit der Untersuchungen ist nicht konkret vorgeschrieben in VO 2073/2005 → Untersuchungen auf L. m. in Betrieben ist oft nicht engmaschig genug
4. Bei mehr oder weniger zufälligen L.m.-Nachweisen erfolgt nicht zuverlässig der Rückruf/die Rücknahme oder die zulässige Nachbehandlung der betroffenen Lebensmittel
 - es wird immer wieder versucht, durch Nachuntersuchung einzelner Proben das unbefriedigende Ergebnis zu „neutralisieren“, obwohl Rückruf/Rücknahme zwingend ist.
5. Überwachung muss an kritischen Punkten oftmals genauer hinsehen, konsequente Mängelbeseitigung überwachen!

Was sollten Unternehmen tun, um Listerienkontaminationen zu vermeiden?

- Schwerpunkt **Betriebshygiene** (Prozess- und Produktionshygiene, Personalhygiene), Hygieneschulung Mitarbeiter
- Genaue Kenntnisse und Nachweis gegenüber der Behörde über **Eigenschaften des Produktes** (pH-Wert, aw-Wert, Listerienvermehrung etc.)
- **Prävention** (z.B. Lieferantenauswahl, Verschleppung betriebsintern vermeiden, Umgebungsmonitoring, Fehlerquellen beseitigen etc.)
- Adäquates **Eigenkontrollkonzept**
(nach neuer **EU-Kontrollverordnung (EU) Nr. 2017/625** , gültig seit 12/2019)
- Sorgfältige Umsetzung der Vorgaben der **EU-Verordnung (EG) Nr. 2073/2005**
(Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)

VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Vom LM-Unternehmer zu erfüllen:

1. **Lebensmittelsicherheitskriterium**

L. monocytogenes jedem Produkt korrekt zuordnen
<100KbE/ oder in 25g negativ = Validierung

2. **zutreffendes Lebensmittelsicherheitskriterium**

L. monocytogenes planmäßig untersuchen
ständige Überprüfung L.monocytogenes im Produkt = Verifizierung

3. **Umgebungsuntersuchungen L. monocytogenes**

= Monitoring

Leitlinie Umgebungsmonitoring

- Wahl der Probenahmestelle
- Zeitpunkt der Probenahme
- Befeuchtungsmedium oder Enthemmer
- Probenahmeflächen bzw. -größen
- Probenahmetechnik
- Weiterverarbeitung im Labor



- Listerien – amtliche Überwachung in Niedersachsen (kommunale Behörden und LAVES)
- Herausforderung Listerien in fleischerzeugenden und -verarbeitenden Betrieben aus Sicht der Überwachung
- **Fazit**

Fazit

- *Listeria monocytogenes*:
 - ständige Herausforderung für Unternehmen;
 - Restrisiko bleibt bei bestimmten Produkten
 - aber: Eine gründliche Prävention bietet größtmöglichen Schutz
- Unternehmen: Mehr und bessere Eigenkontrollen nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erforderlich
- Überwachung muss in Bezug auf Listerien z.T. qualifizierter werden; LAVES kann beraten
- Bei Abweichungen der Eigenkontrollen und amtlichen Kontrollen müssen richtige Schlussfolgerungen gezogen werden



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit