

BfR-Symposium:
Listeria monocytogenes –
Aktuelle Herausforderungen
für die Lebensmittelsicherheit
und den Verbraucherschutz

16.–17. November 2020



Listeria aus Sicht der Wirtschaft

Perspektive und Problemlösungsansätze der Fleischwirtschaft

Josef Trilling, jtconcept Unternehmensberatung

Listeria Prävention

Altes Thema – neue Öffentlichkeit durch neue Analysemöglichkeiten

- **Wie konnte es so weit kommen?**
- **Was kann Wirtschaft und Überwachung tun, um die Situation gemeinsam zu verbessern?**



Quelle: Produktwarnung.eu

Listeria Prävention

Ursachen

- Erfahrung zeigt, viele Unternehmen können mit den Anforderungen aus der EU VO 2073/2005 hinsichtlich Listerien wenig anfangen
 - Umgebungsmonitoring häufig gar nicht
 - Oft nur Effektivitätskontrolle nach R&D
 - Falsche Einstufung in Kategorien und falsche Untersuchungspläne für Produkte
 - Bspw. Zeitpunkt: MHD Ende und Produktionsbeginn, etc.



Listeria Prävention

Ursachen



Quelle: Bild.de

- Aber auch die Überwachung ist stellenweise **noch nicht nah am Thema**
 - Teils heftige Reaktionen nach den populären Fällen aus Hessen und Niedersachsen
 - Keine klare Beurteilung bzw. Meinung zu Listeria monocytogenes Rohstoffen in der Lebensmittelkette
 - Regional unterschiedliche Vorgehensweisen bei der Befundbeurteilung an Fleischrohstoffen für die Weiterverarbeitung mit teils eklatanten wirtschaftlichen Folgen

Listeria Prävention – Rechtliche Grundlagen

Artikel 5

Spezifische Bestimmungen über Probenahme und Untersuchung

- (1) Die in Anhang I genannten Untersuchungsmethoden sowie Probenahmepläne und verfahren sind als Referenzverfahren heranzuziehen.
- (2) Proben sind bei den bei der Lebensmittelherstellung genutzten Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen zu entnehmen, wenn dies nötig ist, um sicherzustellen, dass die Kriterien eingehalten werden. Bei dieser Probenahme ist die ISO-Norm 18593 als Referenzverfahren heranzuziehen.

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.

Und Umfeldproben nötig?

L. m. - Umfeldproben
erforderlich sind,
sind wann, wo und wie zu
nehmen?

Was ist zu tun, wenn

Listeria Prävention

Hauptproblem in den Betrieben

- Es gibt zu wenig Kenntnisse und Vorstellung darüber, wie ein wirksames Monitoring aufgebaut werden sollte
- Betriebe fühlen sich wohler, wenn Sie nichts finden!



Fehler!

- Daraus folgend:
wenig effektive Abhilfemaßnahmen teils bzw. häufig auch aufgrund der **Unkenntnis über die tatsächliche Befundlage**



Quelle: FischundFleisch.com

Listeria Prävention

Hauptproblem in den Betrieben und in der **Kommunikation mit Handel und Behörden**

- **Hersteller und Überwachung** sind verunsichert, wenn im Umgebungsmonitoring positive L.m. gefunden werden.
- Positive Befunde im Zusammenhang mit Umgebungsmonitoring werden durch **Auditoren** häufig falsch und **somit in Folge negativ ausgelegt**.
- Dabei sollten alle ermuntert werden, **offen mit positiven Ergebnissen umzugehen** und die Trends und Entwicklung zu überwachen. Stichwort: Nulltoleranz
- Auch der **Handel** spielt hier auf der Abnehmerseite eine wichtige Rolle. Es wird sinnlos ausgelistet.



Listeria Prävention

Problem in den Betrieben und in der **Kommunikation mit Behörden**

- **Hersteller und Überwachung** sind verunsichert, wenn im Rohstoffmonitoring positive L.m. gefunden werden
- **Beispiel:** Zerlegebetrieb findet im Produkt (Rotfleisch für die Weiterverarbeitung) L.m.



In einigen Bundesländern wird interne Rücknahme und Information der Abnehmer gefordert (mit der Folge einer Kaufzurückhaltung aufgrund Unkenntnis des Risikos)



In anderen wiederum gar nichts

Fakt: Nulltoleranz bei Rohstoffen ist unmöglich, es kommt auf die Handhabung des „Risikos“ auf der Abnehmerseite an

Listeria Prävention

Problem auf der Abnehmer- und Verarbeiterseite

Professionelle, häufig industrielle Abnehmer, **lenken*** das Risiko effektiv: **Beispiel Frische Zwiebelmettwurst**

Rohstoffvorauswahl

Rohstoffmonitoring

Rohstofffreigabe

Fertigungsfreigabe / Charge

/ Mischer

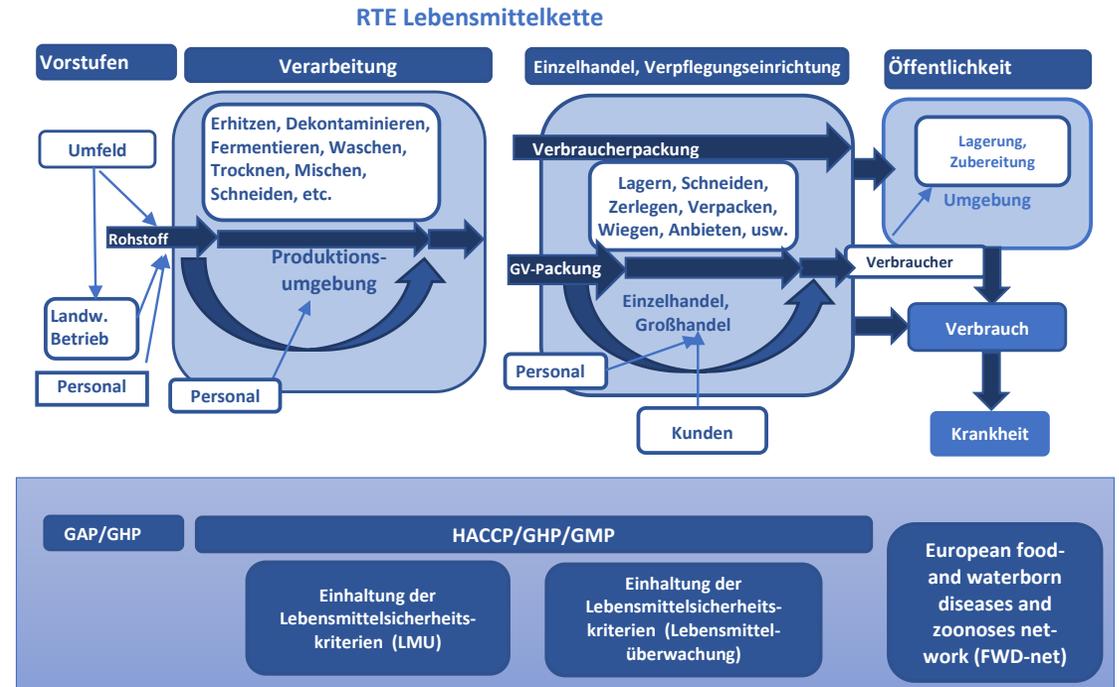
* Aus HACCP: to control [engl.] – etwas lenken, steuern

Handwerkliche Abnehmer hingegen machen häufig zu wenig, teilweise nichts! Es wird so getan, als wenn das Listeria Thema nur die Vorstufen angeht.

Listeria Prävention

Möglichkeiten in der Praxis

- Basis für eine optimale Risikolenkung ist daher die transparente Analyse von Waren- und Personalströmen und die **Prozessanalyse im Sinne von HACCP**
- Bedarfsgegenstände und Leergut wird gerne vergessen



Quelle: EFSA BIOHAZ 2017

Listeria Prävention

Monitoring Umgebung – Oberflächen mit Lebensmittelkontakt (FCS)

Bei der Untersuchung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt während der Produktion empfiehlt die Food Service and Inspection Service (FSIS, Lebensmittelüberwachungsbehörde der USA) die Anwendung der „Hold and Test“-Methode („Sperren und untersuchen“-Methode). Dabei wird empfohlen, zum Zeitpunkt der Probenahme gefertigte Produkte solange zu sperren, bis zufriedenstellende Ergebnisse vorliegen. Im Falle von positiven Ergebnissen kann die Charge nach einer statistisch qualifizierten Untersuchung auf *L.m.* freigegeben werden. Es empfiehlt sich, eine im Vorhinein mit der Behörde abgestimmte Vorgehensweise festzulegen.

Generell gilt: Positive Ergebnisse an Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sind kaum zu vermeiden. Laut EFSA liefern Umgebungsproben zur Untersuchung auf *L.m.* in durchschnittlich 12% der Fälle positive Ergebnisse. Untersuchungen der Oberflächen mit Lebensmittelkontakt aus verschiedenen Bundesländern ergeben zwischen 4 % und 6 % positive Ergebnisse. Das Ziel des Monitorings von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sollte sein, möglichst intensiv zu beproben, um alle Kontaminationsquellen zu identifizieren. Im Falle von positiven Ergebnissen sollte das Unternehmen die betroffenen Bereiche kurzfristig intensiv beproben,

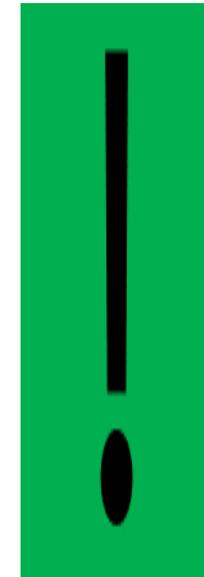
- Bei FCS empfiehlt FSIS z.B. Quarantäne (Hold and Test)
- Sollte auch eingesetzt werden für **z.B. Schneidabrieb als Indikator**
- In positiven Fällen kann (muss nicht) nach statistisch abgesichertem Stichprobenplan wieder freigegeben werden
- FSIS gibt auch Empfehlungen für Frequenzen in Bezug auf kleinere und mittlere Betriebe (**das brauchen wir auch für Deutschland**)
-
- Laut EFSA **12% der Umfeld Untersuchungen positiv**
- Deshalb intensiv suchen und **zu gute Ergebnisse kritisch hinterfragen**
- Bei Befunden mit Trend- oder Hotspotsignal die Frequenz erhöhen, bis die Quelle identifiziert und **„under control“ ist – heißt nicht Null!**
- **Ziel muss sein: Realistische Ergebnisse zur frühzeitigen Erkennung und nicht um sich in falscher Sicherheit zu wähnen**



Listeria Prävention

Zusammenfassung Praxis: Probleme und Fehler

- Kategorisierung nicht eindeutig vorgenommen
- Berücksichtigung im HACCP von Herstellern oft nicht ausreichend
- Material- und Personalfluss: Kreuzungspunkte werden zwar erfasst, aber keine effektiven Maßnahmen definiert
- Im Bereich Personalhygiene werden zwar Hygieneschleusen eingeplant und genutzt
Wirksamkeit und Effektivität werden jedoch im Monitoring nicht überwacht
- Eingehende Materialien werden **nicht systematisch als Eintragsquelle** identifiziert
- Spezifikationen können diesbezüglich deutlich verbessert werden
- Leergut und Ladungsträger werden gerne im Materialfluss vergessen
- Monitoring: Umfeld und Food Contact Surfaces (FCS) zu häufig nach R&D
- Swabbing zu wenig aggressiv, Flächen zu klein und Material nicht geeignet
- Wirksamkeit von Luftfeuchte und RLT zu wenig beachtet (Kältebrücke)
- Keine Trend- und Hotspotauswertung möglich
- Bei kleinen Betrieben mit typischen Rohprodukten
oft keine Sicherheitskonzepte – oder HACCP falsch / Feigenblatt-Modell!



Listeria Prävention

Zusammenfassung Praxis: Ausblick und Empfehlung an die Wirtschaft



Listeria Prävention geht!

1. Abläufe und Technologie **analysieren und beherrschen (HACCP)**. Wie immer im Leben ist die Aufklärung des Sachverhaltes meistens 80% der Aufgabe.
2. Effektives Monitoring einführen und **weiterentwickeln**.
Nicht von positiven Ergebnissen beeinflussen lassen. Trends bewerten
3. Bauliche und technische Mängel möglichst direkt und nachhaltig abstellen
4. Basishygiene verbessern: Effektive Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen auf allen Stufen und wichtig: Möglichst gute **Trocknung!**
5. **Enge Abstimmung mit Behörden anstreben, um Befundlagen sachlich einschätzen zu können**



Listeria Prävention in Praxis

Empfehlung



Herzlichen Dank !

