



Bundesamt für  
Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit



# **Listeriose in Deutschland - Lebensmittelsicherheitsrisiken und Verbraucherschutz**

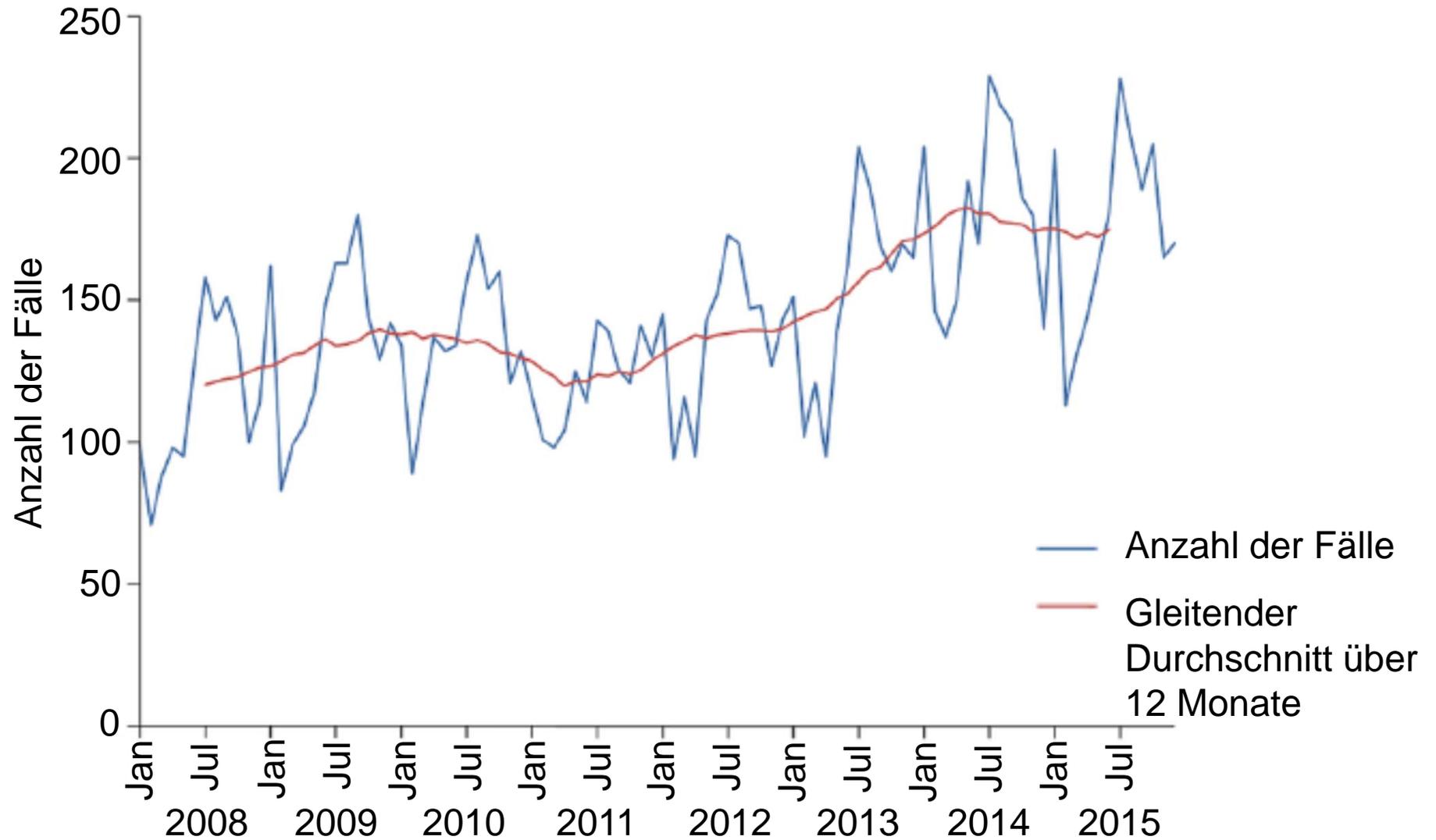
Dr. Natalie Becker

Referat 108 „Geschäftsstelle Krisenstab, Prävention“

## Aufgaben

- **Zentrale Kontaktstelle für das Robert Koch-Institut**
- **BELA – bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt sind**
- **ggf. koordinierende Funktion im Ereignis- und Krisenmanagement bei Ausbrüchen, die mehr als ein Bundesland betreffen:**
  - Geschäftsstelle Krisenstab
  - Task Force für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit
- **Prävention**
  - Beobachtungs- und Warnsystem zur Krisenprävention (BeoWarn)
- **Nationaler Repräsentant für die europäische EFSA/ECDC Datenbank zur molekularbiologischen Feintypisierung von pathogenen Mikroorganismen**

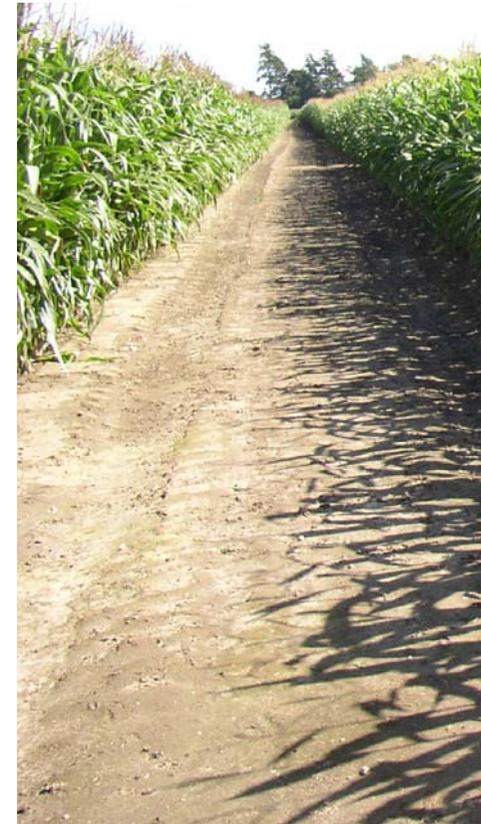
# Anstieg Listeriosen in EU



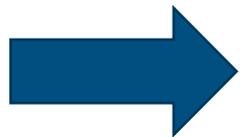
Quelle: Gemeinsamer Zoonosenbericht von EFSA und ECDC, doi:10.2903/j.efsa.2016.4634

## *Listeria monocytogenes*

- ubiquitäres Vorkommen
- anspruchsloses Bakterium
- **Bildung von Biofilmen**
- **Resistenzen gegenüber Desinfektionsmitteln**
- **Wachstum bei z.B.**
  - Temperaturen von  $-1,5^{\circ}\text{C}$  bis  $45^{\circ}\text{C}$
  - An- und Abwesenheit von Sauerstoff
- **Überleben bei z.B.**
  - Temperaturen von  $-18^{\circ}\text{C}$
  - pH-Wert von 3,3
  - Salzkonzentrationen über 20 %



©BVL/Bartsch



## **Anpassungs- und Überlebenskünstler**

# Lebensmittelkette



©BVL/Fotolia



©BVL/Becker



©BVL/Bartilla

## Herstellung

- Rohmaterial
- Verarbeitung
- Behandlung
- Verpackung
- Lagerung

## Transport

## Handel

## Verbraucher

Lagerungstemperatur und -dauer

## Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

### Entnahme von Umfeldproben Artikel 5 (2):

„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**.“



©BVL/Fotolia

# Lebensmittelsicherheitskriterien

Lebensmittelkategorie	Grenzwert	Stufe, für die das Kriterium gilt
Verzehrfertige Lebensmittel (LM), die für <b>Säuglinge</b> oder für besondere <b>medizinische Zwecke</b> bestimmt sind	In 25 g nicht nachweisbar	<b>In Verkehr</b> gebrachte Erzeugnisse <b>während</b> der <b>Haltbarkeitsdauer</b>
Andere verzehrfertige LM, die die <b>Vermehrung</b> von <i>L. monocytogenes</i> <b>begünstigen</b> können	100 KBE/g	<b>In Verkehr</b> gebrachte Erzeugnisse <b>während</b> der <b>Haltbarkeitsdauer</b>
	In 25 g nicht nachweisbar	Bevor das LM die unmittelbare Kontrolle des <b>LM-Unternehmers</b> , der es <b>hergestellt</b> hat, verlassen hat
Andere verzehrfertige LM, die die <b>Vermehrung</b> von <i>L. monocytogenes</i> <b>nicht begünstigen</b> können	100 KBE/g	<b>In Verkehr</b> gebrachte Erzeugnisse <b>während</b> der <b>Haltbarkeitsdauer</b>

## Zusammenfassung der Ergebnisse amtlicher Untersuchungen von Lebensmitteln auf *L. monocytogenes*

SCIENTIFIC REPORT



APPROVED: 21 November 2016

doi: 10.2903/j.efsa.2016.4634

**The European Union summary report on trends and sources  
of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks  
in 2015**

## Ebene der Herstellung

- Fischprodukte hier v. a. Räucherfisch (3,5 % von 2627 Proben)
- hitzebehandelte Fleischprodukte (2 % von 5853 Proben)
- Milchprodukte außer Käse (0,6 % von 1388 Proben)



Nur wenige Lebensmittel im Handel sind mit *L. monocytogenes* kontaminiert

## Einzelhandel

- Fischprodukte (0,3 % von 1688 Proben)
- Weichkäse und halbfeste Schnittkäse (0,2 % von 1039 Proben)



©BVL/Becker

## Jahr 2016

### EU-weit 57 Warnmeldungen zu *L. monocytogenes* in Lebensmitteln

- **Deutschland war von 18 Warnungen betroffen**
  - 7 x Käse (roh, weich oder geschnitten)
  - 5 x Wurstaufschnitt
  - 4 x Räucherfisch
  - 1 x Schmalz
  - 1 x Würstchen
- **Meldungen v.a. auf Grundlagen von Eigenkontrollergebnissen der Hersteller**



©BVL/Gloger

## Jahr 2016

### 15 Warnungen zu *L. monocytogenes* in Lebensmitteln in Deutschland

- 6 x Käse (roh, weich oder geschnitten)
- 5 x verzehrfertige Fleisch- und Wurstprodukte
- 4 x Räucherlachs



©BVL/Becker

## Besonders empfindliche Verbrauchergruppen

**Y** Kinder unter fünf Jahren (**y**oung)

**O** Senioren (**o**ld)

**P** Schwangere (**p**regnant)

**I** Menschen mit geschwächten Abwehrkräften  
(**i**mmunosuppressed)



***L. monocytogenes* stellt ein sehr hohes  
gesundheitliches Risiko dar**

## Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung

Verbot der Abgabe von

- Rohmilch,
- Rohrahm und
- nicht erhitzten roheihaltige Lebensmittel für empfindliche Verbrauchergruppen

in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (§17 und §20a Abs.2)



©BVL/Heckenbach



©BVL/Pixello

## DIN 10506: Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

**Spezifische Anforderungen zum Schutz besonders empfindlicher  
Verbraucher**

**Verzicht auf Abgabe von**

- **rohen, unverarbeiteten tierischen Lebensmittel** (z. B. Tartar, Hackepeter, Mett, Carpaccio, Sushi, rohe Austern, Kaviar, unverarbeitete Shrimps)
- **streichfähige, schnell gereifte Rohwürste** (z. B. frische Mettwurst, Teewurst)
- **aus Rohmilch hergestellte Lebensmittel**
- **kalt geräucherte Fischereierzeugnisse**
- **gebeizter Lachs**
- **rohe Sprossen und Keimlinge**



©BVL/Shaiith

## **Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO)**

„Anforderungen an die Hygiene bei der medizinischen Versorgung von immunsupprimierten Patienten“

### **Informationen des BfR**

- „Sicher gepflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“
- „Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit Listerien“

### **Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**

z.B. für Verpflegung von Krankenhäusern, Rehabilitationskliniken, stationären Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern

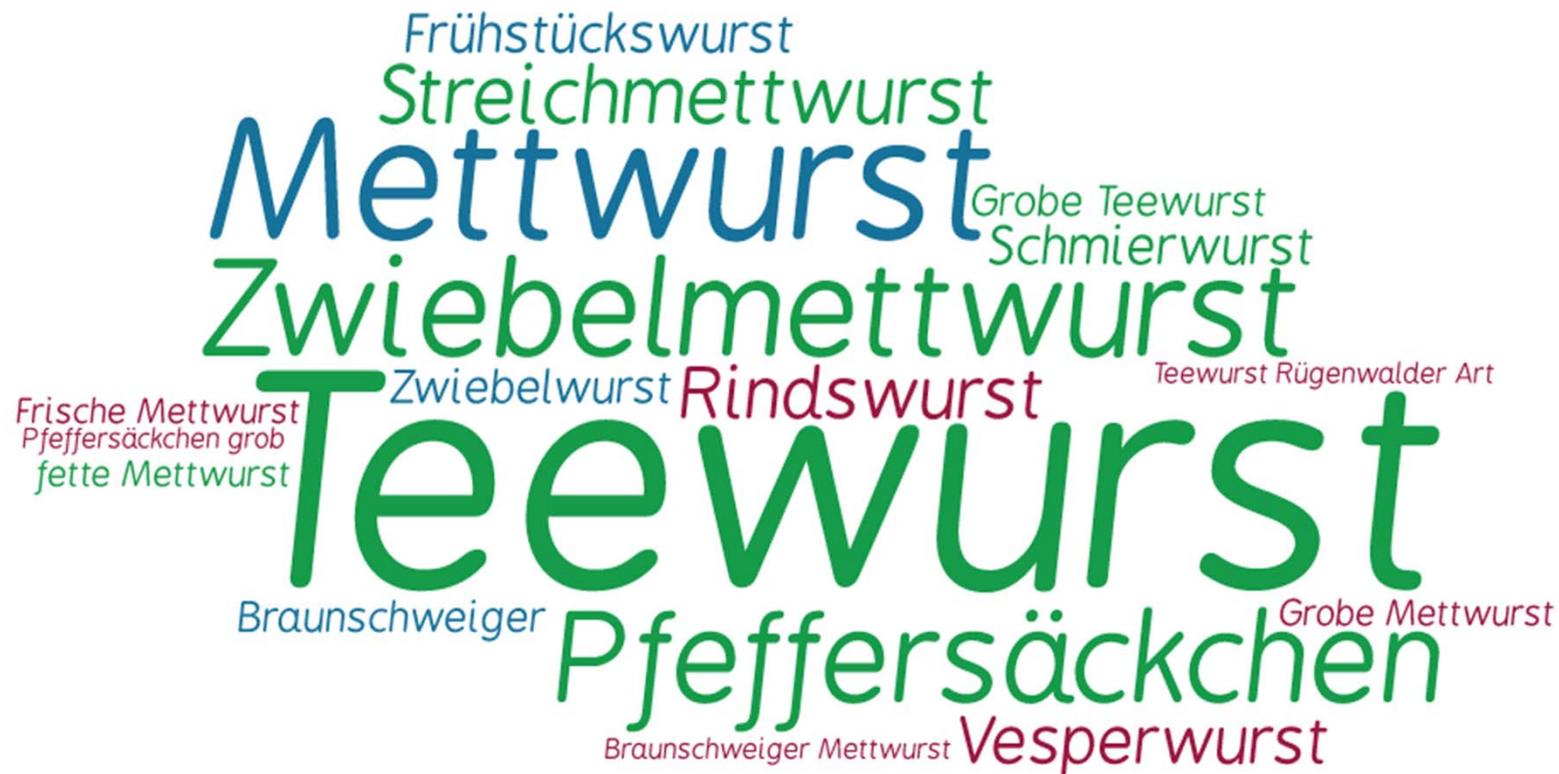
## Rückverfolgung nach tödlicher Listeriose

- Nachweis von *L. monocytogenes* in Teewurst und Patient mit übereinstimmenden Feintypisierungsmuster (PFGE)
- Keine Belege für die Überschreitung des Lebensmittelsicherheitskriteriums in betroffener Charge
- Keine Haltbarkeitsstudien
- Rückruf



## Streichfähige Rohwürste

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, II 2.212



# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

## Kontakt:

Dr. Natalie Becker

Referat 108

[natalie.becker@bvl.bund.de](mailto:natalie.becker@bvl.bund.de)

