

Zoonoseverordnung und Betriebshygiene

Listeria monocytogenes – neue Regelungen in der Zoonoseverordnung bei Betriebshygieneuntersuchungen: Am 19.06.2020 wurde die Zoonoseverordnung (ZoonoseV) geändert. Die aktuellen Änderungen der ZoonoseV bedeuten, dass jegliche positiv ermittelten Untersuchungsergebnisse auf *Listeria monocytogenes* bei der Herstellung und Bearbeitung von verzehrfertigen Lebensmitteln* und auch bei Umgebungsproben der zuständigen Behörde mitgeteilt werden müssen.

Neu ist:

Listeria monocytogenes positive Untersuchungsergebnisse, die bei der Herstellung und Bearbeitung von verzehrfertigen Lebensmitteln festgestellt wurden, sind vom Lebensmittelunternehmer unverzüglich der zuständigen Behörde zu melden. Dies gilt für die folgenden Kontrollproben:

- Produktreste von verzehrfertigen Lebensmitteln
- Schmierwasser in der Käseherstellung
- Umfeldproben
 - bei der Lebensmittelherstellung genutzte Verarbeitungsbereiche und Ausrüstungsgegenstände (meist Proben während der Lebensmittelproduktion, entsprechend Artikel 5 Absatz 2 Unterabsatz 1 und 2 VO (EG) 2073/2005**)
 - bei der Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs, insbesondere von Arbeitsflächen und Rohrleitungssystemen oder Transportbehältnissen, die mit verzehrfertigen Lebensmitteln in Kontakt kommen

Rückstellproben und Bakterienisolate aus Umfeldproben müssen nun auch hier, soweit möglich, fachgerecht aufbewahrt und der

zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt oder ausgehändigt werden.

Wie bisher gilt:

- ein Nachweis von Zoonoseerregern **in Lebensmitteln**, wird gemäß alter und neuer ZoonoseV der Behörde gemeldet.
- Vom Labor werden Rückstellproben des untersuchten Lebensmittels gesichert und die Bakterienisolate und Anreicherungen sachgerecht gelagert.

MELDEPFLICHT

Bekanntermaßen ist die Meldepflicht von nicht sicheren **Lebensmitteln** nicht ausschließlich in der ZoonoseV geregelt, sondern zudem in der Lebensmittelbasisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002, sowie im Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB). Entsprechend dieser gesetzlichen Vorgaben müssen die zuständigen Behörden informiert werden.

Eine Meldepflicht von auffälligen Umfeldproben im Rahmen von Untersuchungen zur Betriebs hygiene besteht dort allerdings nicht.



Entsprechend der **Lebensmittelbasisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002** müssen Untersuchungsergebnisse von Lebensmitteln, die die Verkehrsfähigkeit des Lebensmittels gemäß Artikel 14 Abs. 1 einschränken, durch den Lebensmittelunternehmer, gemäß Artikel 19 Abs. 1 und Abs. 3, der zuständigen Behörde mitgeteilt werden.

Das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** regelt zusätzlich die Meldepflicht in § 44 Abs. 4 für Unternehmer und in § 44 Abs. 4a für Labore auf nationaler Ebene:

§ 44 Abs. 4 LFGB:

Ergänzend zu Artikel 19 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 hat ein **Lebensmittelunternehmer**, der Grund zu der Annahme hat, dass ein [...] Lebensmittel [...], einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegt, unverzüglich die zuständige Behörde [...] zu unterrichten. Er unterrichtet dabei auch über von ihm hinsichtlich des Lebensmittels getroffene oder beabsichtigte Maßnahmen.

§ 44 Abs. 4a LFGB:

Hat der **Verantwortliche eines Labors**, das Analysen bei Lebensmitteln durchführt aufgrund einer von dem Labor erstellten Analyse einer im Inland von einem Lebensmittel gezogenen Probe Grund zu der Annahme, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde, so hat er die zuständige Behörde von dem Zeitpunkt und dem Ergebnis der Analyse, der angewandten Analyse-methode und dem Auftraggeber der Analyse unverzüglich [...] zu unterrichten.

Lebensmittelunternehmer tragen die Verantwortung

Lebensmittelunternehmer müssen grundsätzlich sicherstellen, dass die mikrobiologischen Kriterien gemäß Artikel 3 VO (EG) 2073/2005 (1) eingehalten werden. Auf allen Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln werden dazu entsprechende Maßnahmen im Rahmen der HACCP-Grundsätze festgelegt.

*** Verzehrfertige Lebensmittel** sind Lebensmittel, die vom Erzeuger oder Hersteller zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ohne dass eine weitere Erhitzung oder eine sonstige Verarbeitung zur Abtötung der entsprechenden Mikroorganismen oder zu deren Reduzierung auf ein akzeptables Niveau erforderlich sind.

** Artikel 5 VO (EG) 2073/2005 – Spezifische Bestimmungen über Probenahme und Untersuchung

(2) Proben sind bei den bei der Lebensmittelherstellung genutzten Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen zu entnehmen, ..., um sicherzustellen, dass die Kriterien eingehalten werden...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.

Lebensmittelunternehmer, die getrocknete Säuglingsanfangsnahrung oder getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellen, welche für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind und ein durch *Enterobacter sakazakii* (Anmerkung: aktuell als *Cronobacter* spp. bezeichnet) verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und Ausrüstungsgegenstände auf *Enterobacteriaceae* zu untersuchen.



ZoonoseV

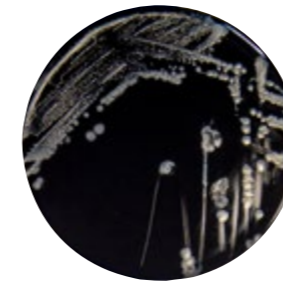


LFGB



LM-Basis-VO

Die wichtigsten Zoonoseerreger in Lebensmitteln

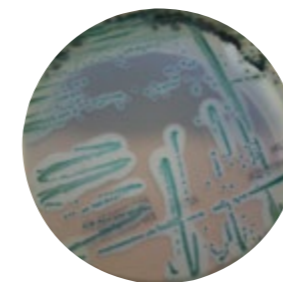
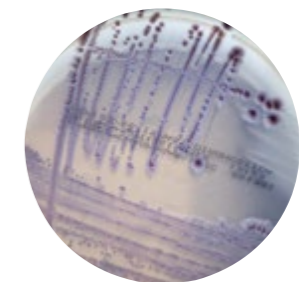


Campylobacter

Die Erkrankung Campylobacteriose ist die weltweit häufigste lebensmittelassoziierte bakterielle Infektion. Bereits die Aufnahme einer geringen Anzahl von Keimen kann zur Erkrankung führen. Campylobacter-Spezies können sich ausschließlich in ihren warmblütigen Wirten und nicht in der Umwelt vermehren.

EHEC – STEC

Enterohaemorrhagische Escherichia coli (EHEC) gelten als humanpathogen und werden beim Nachweis aus Lebensmitteln auch als STEC (Shigatoxin produzierende *E. coli*) bezeichnet. Patienten können neben Gastroenteritis (Magen-Darm-Entzündungen) auch das lebensbedrohliche hämolytisch-urämische Syndrom (HUS) entwickeln.

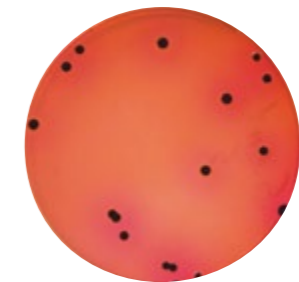


Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes ist in der Umwelt weit verbreitet und kann als zoonotischer Erreger bei Mensch und Tier eine seltene aber ernste Erkrankung, die Listeriose, verursachen. Aufgrund der häufig langen Inkubationszeit ist es meist schwierig, die Infektionszusammenhänge zu erkennen und das entsprechende Lebensmittel zu identifizieren.

Salmonella

Als zoonotische Erreger können Salmonellen die Erkrankung Salmonellose hervorrufen. In Deutschland ist die Salmonellose beim Menschen die zweithäufigste meldepflichtige bakterielle Infektionskrankheit. Mehr als 2.500 Salmonellen-Serovare sind bekannt. Erkrankungen beim Menschen werden, laut EFSA, am häufigsten durch die drei Serovare *Salmonella* Thyphimurium, *S. Infantis* und *S. Enteritidis* verursacht.



Yersinia enterocolitica

Yersinia enterocolitica verursacht die in Deutschland dritthäufigste bakterielle Erkrankung, die Yersiniose. Die akuten, fieberhaften Darmentzündungen und Durchfälle werden durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln verursacht. Laut RKI ist rohes Schweinehackfleisch (Mett, Hackepeter) der wichtigste Risikofaktor für die akute Darminfektion.

Unsere Spezialitäten

- **Schnellanalytik** pathogener Keime
- Nachweis lebensmittelassoziierter **Viren** (Norovirus, Hepatitis A-, Hepatitis E-Virus)
- **Identifizierung** von Mikroorganismen (Massenspektrometrie (MALDI-TOF), Gensequenzierung ...)
- **Toxinnachweise** (Bacillus cereus Toxine (Nhe, Hbl, Cereulid), Staphylokokken-Enterotoxine, Verotoxin-Nachweis (VTEC))
- **Trink- und Prozesswasseruntersuchungen**
- Taggleiche Ergebnisse (Keimzahl) bei flüssigen Lebensmitteln mittels **Durchflusszytometrie**
- Stuhluntersuchungen im Rahmen der **Personalhygiene** durch unsere medizinische Abteilung
- **NGS (Next Generation Sequencing)** die Datenbank umfasst insgesamt über 17.000 Arten von Pflanzen, Wirbeltieren und Fischen.

Rund um die Uhr erreichbare Lebensmittelanalytik

Haben Sie Fragen? Rufen Sie uns einfach an. Sie können die Lebensmittelanalytik im LADR Zentrallabor jederzeit, **auch außerhalb der üblichen Arbeitszeiten**, erreichen und mit einem Prüfleiter sprechen.

Unser Service

Abholung der Proben

Gern holt unser **Laborkurier Intermed** Ihre Proben ab, bei regelmäßiger Einsendung auch **kostenfrei**. Für den sicheren Transport stellen wir **passende Probenbehälter** zur Verfügung.

Prüfberichte

- Online-Ergebnisabfrage: Loggen Sie sich in unser Labor ein. Den Stand Ihrer Untersuchungsergebnisse können Sie dann jederzeit online einsehen.
- Digital signiert per E-Mail
- Per Kurier

Hilfe vor Ort

Sie möchten sich von Ihren Problemen lösen – wir kommen auch gern zu Ihnen. Wir **beraten Sie vor Ort** oder nehmen **Proben von Oberflächen**, suchen nach den „Problemkeimen“, führen **Luftkeimmessungen** durch oder beurteilen den **Hygienestatus**.

Richt- und Warnwerte nachschlagen

Sie wollen **mikrobiologische Risiken schnell erkennen**? Für Lebensmittel finden Sie bei uns online Richt- und Warnwerte:

www.LADR-lebensmittel.de/richt-warnwerte

LADR Zentrallabor Dr. Kramer & Kollegen Fachbereich Lebensmittelanalytik

Lauenburger Straße 67
21502 Geesthacht
T: 04152 803-268
lebensmittel@LADR.de
www.LADR-lebensmittel.de

