

GABOT, 15.08.2013 - 12:02 Uhr

*Gemüse/Obst, Vermischtes

EHEC-Epidemie künftig verhindern: Neue Regelungen

Am 1. Juli 2013 sind vier neue Regelungen EU-weit in Kraft getreten, die in Zukunft die bestmögliche Qualität von Sprossen garantieren und einen EHEC-Skandal wie im Jahr 2011 verhindern sollen. Dazu gehören die Zulassungspflicht für Sprossenbetriebe und ein neues Lebensmittelsicherheitskriterium für Sprossen, das regelmäßige Untersuchungen beim Hersteller verpflichtend macht. Doch für viele Betriebe der in Verruf geratenen Branche sind die neuen Anforderungen ein alter Hut: Sie werden, wie beispielsweise beim größten deutschen



Sprossenhersteller Deiters & Florin, längst im Rahmen der eigenen Qualitätssicherung erfüllt. Das Hamburger Unternehmen lässt seine Produkte bereits seit Jahren regelmäßig im Lebensmittellabor LADR auf pathogene Keime untersuchen, seit Mai 2011 verstärkt auch auf EHEC. Bei der Begehung des Betriebes konnte Deiters & Florin alle Anforderungen erfüllen, um die EU-Zulassung zu erhalten. Was bei den neuen Regelungen allerdings übersehen wurde: Nicht nur rohe Sprossen können mit gefährlichen Keimen belastet sein, sondern auch Hackfleisch, Carpaccio, Rohmilch, Weichkäse aus Rohmilch, Gemüse oder Salate. Hier schützen den Verbraucher nur die internen Qualitätsstandards der Betriebe und die eigene Hygiene.

„Bei der Betriebs-Begehung Anfang Juni wurden alle Produktionsprozesse und Abläufe überprüft“, berichtet Dr. Burkhard Schütze, Leiter des Bereichs Lebensmittelanalytik bei der LADR GmbH in Geesthacht, der den Termin begleitete und für Fachfragen zur Verfügung stand. Für die EU-Zulassung des Sprossenbetriebs war dabei unter anderem entscheidend, dass alle notwendigen Hygieneverfahren angewandt und alle Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden. „Das besondere Augenmerk lag dabei auf der richtigen Dokumentation an allen Kontrollpunkten“, so Schütze weiter. Aufgrund des eigenen umfassenden Hygienekonzepts hat der Hamburger Hersteller die Zulassung ohne Beanstandung erhalten: „Alle unsere Verfahrensschritte werden im Rahmen eines HACCP-Konzeptes kritisch beurteilt“, erläutert Norbert Deiters, Geschäftsführer der Deiters & Florin GmbH. „Diese Beurteilung wird jedes Jahr mindestens einmal neu hinterfragt und die hierdurch ausgelösten Kontrollschritte werden in Prüflisten dokumentiert.“ Das Qualitätssicherungssystem des Unternehmens, das als einziger Sprossen-Betrieb in Europa eine QS-Zertifizierung hat, wird nach DIN ISO 9001-2008 gesteuert und entspricht den Anforderungen des International Food Standard (IFS).

Wöchentliche Tests auf pathogene Keime

Im Rahmen der Zulassung wurden auch alle Prüfberichte der letzten Jahre zu den kontinuierlichen mikrobiologischen Untersuchungen kontrolliert. „Wir haben schon vor der Krise vor zwei Jahren regelmäßig Proben auf pathogene Keime überprüfen lassen“, erklärt Deiters. Auch auf EHEC wurde damals bereits getestet, allerdings in unregelmäßigen Abständen, weswegen der Prüfungsplan im Mai 2011 angepasst und häufigere Untersuchungen aufgenommen wurden. Seither erfüllt das Unternehmen bereits das Lebensmittelsicherheitskriterium für Sprossen, das ebenfalls am 1. Juli dieses Jahres in Kraft getreten ist und die regelmäßigen EHEC-Tests vor dem Verkauf verpflichtend macht.

Im Rahmen der unternehmensinternen Qualitätsrichtlinien lässt der Betrieb einmal pro Woche unterschiedliche Sprossen aus der laufenden Produktion überprüfen. Es handelt sich dabei um angekeimte Produkte, die noch nicht zum Verkauf freigegeben sind. Im wöchentlichen Wechsel wird eine Probe auf EHEC oder auf Salmonellen geprüft, die Keimzahl von *Bacillus cereus* oder von *Listeria monocytogenes* bestimmt. Anpassungen im Prüfplan, um die neuen Anforderungen zu erfüllen, waren damit bei Deiters & Florin nicht notwendig. „Unserer Erfahrung nach ist die Lebensmittelsicherheit der überprüften Produkte durch dieses Untersuchungsprogramm gewährleistet“, bestätigt auch Schütze. Dennoch führt Deiters & Florin zusätzliche interne Beprobungen im nicht pathogenen Bereich sowie eine sensorische Überprüfung jedes einzelnen Produktes am Ablauftag des Verbrauchsdatums durch. „Standards in der Produktionsüberwachung sowie in der Betriebshygiene, wie sie bei uns üblich sind, können die Risiken erheblich reduzieren“, begründet Deiters das Vorgehen im Betrieb.

Neues Maßnahmenpaket greift zu kurz

Lebensmittelexperte Schütze hält es für sinnvoll, dass Eigenkontrollen für die Betriebe nun verpflichtend sind, denn nicht alle Betriebe haben ein so ausgefeiltes Hygienekonzept wie der Hamburger Hersteller. „Mir persönlich erscheinen die Maßnahmen allerdings als sehr ‚Sprossen-lastig‘“, urteilt der Laborleiter. „Es sollte nicht außer Acht gelassen werden, dass die Sprossen, die die Epidemie vor zwei Jahren verursacht haben, nicht natürlich mit EHEC O104:H4 belastet waren. Sie wurden vermutlich – auf eine nach wie vor ungeklärte Art und Weise – über einen menschlichen Überträger kontaminiert, da dieser spezielle *Escherichia coli*-Stamm nach aktuellem wissenschaftlichen Stand nur im menschlichen Darm zuhause ist.“ Somit hätte es also auch jedes andere Lebensmittel treffen können.

Es wäre sinnvoll, dass die zum Teil sehr konkreten Vorgaben nicht nur für Sprossen und EHEC O104:H4, sondern insgesamt für krankmachende Keime und Risikolebensmittel gelten. So gab es in diesem Jahr beispielsweise bereits 747 EHEC-Fälle sowie 26.627 *Campylobacter*-Enteritis-Fälle (RKI, Epidemiologisches Bulletin Nr.31, Datenstand 31.07.2013). EHEC-Infektionen werden nicht selten auf Rohmilch oder Rohmilchprodukte und rohes oder unzureichend erhitztes Fleisch von Wiederkäuern zurückgeführt. Die *Campylobacter*-Enteritis ist eine schwerwiegende Durchfallerkrankung, die durch das Bakterium *Campylobacter jejuni* verursacht werden kann. „In Fachkreisen ist bekannt, dass mehr als 30% des Tiefkühlgeflügels belastet ist“, so Schütze. Da die Verbraucher von dieser Gefahr jedoch häufig nichts wissen, können sie durch mangelnde Hygiene in der Küche selbst Kreuzkontaminationen verursachen und die Infektion begünstigen. „Untersuchungen der Risiko-Produkte auf pathogene Keime wie *Campylobacter* und EHEC sind sinnvoll, andererseits müssten Warnhinweise oder Hygienetipps viel deutlicher auf den Verpackungen stehen.“

Die Deiters & Florin GmbH hat sich auf Anbau und Verarbeitung von Sprossen und Keimlingen spezialisiert. Das Unternehmen mit Sitz in Hamburg bietet in der Frischwarenproduktion 15 verschiedene Anbauprodukte an und setzt dabei jährlich 1.000 t Rohware um. Die Produktpalette umfasst daneben im Trockenbereich Waren der fernöstlichen Gemüseküche und die spezielle Aufbereitung von Rohwaren für die Weiterverarbeitung in der Feinkostindustrie.

Alle Produkte unterliegen schon während des Herstellungsprozesses strengen Qualitätskontrollen, angefangen beim Wareneingang und der Saatgutkontrolle, über den eigenen Anbau bis zu den verschiedenen Verfahren der Verarbeitung. Deiters & Florin ist nach DIN ISO 9001:2008 sowie nach den strengen Richtlinien des International Food Standard (IFS) zertifiziert. Große Teile der Produktion, darunter das gesamte Frischwarensortiment, werden im Rahmen der EU-Bio-Verordnung hergestellt. Als Umweltpartner der Freien und Hansestadt Hamburg hat das Unternehmen erfolgreich am Projekt Ökoprotit teilgenommen und das eigene Umweltmanagement optimiert.

Die Laborärztliche Arbeitsgemeinschaft für Diagnostik und Rationalisierung (LADR) ist einer der größten und leistungsstärksten Zusammenschlüsse medizinischer Laboratorien Europas und für mehr als 20.000 niedergelassene Ärzte und über 200 Kliniken labormedizinischer Partner. Der Firmensitz ist in Geesthacht (südöstlich von Hamburg), deutschlandweit gibt es 13 weitere Standorte. Das Labor in Geesthacht wurde 1945 gegründet und ist das älteste inhabergeführte Privatlabor Deutschlands. Neben den labormedizinischen Schwerpunkten der heutigen LADR GmbH Medizinisches Versorgungszentrum Dr. Kramer und Kollegen wird außerhalb der Medizin von den Abteilungen Hygiene-, Wasser-, Umwelt- und Lebensmittelanalytik ein umfangreiches naturwissenschaftliches Spektrum angeboten. Die Spezial-Abteilung der Lebensmittelanalytik arbeitet in der Regel im Auftrag von Lebensmittelunternehmen für die externe Qualitätskontrolle und nimmt somit Aufgaben für den gesundheitlichen Verbraucherschutz wahr. Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchungen werden zurzeit für einen Stamm von über dreihundert Kunden durchgeführt. Zudem besteht die Möglichkeit, Keimidentifizierungen mittels modernster Methoden wie beispielsweise DNA-Sequenzierungen oder MALDI-TOF durchführen zu lassen. Das Lebensmittelanalytik-Labor hat die Zulassung nach § 44 Infektionsschutzgesetz zum Umgang mit pathogenen Keimen und ist nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 sowie AKS-akkreditiert.