



Landratsamt Schwäbisch Hall

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Merkblatt<sup>1</sup> LH 20-3

## **Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU\*innen durchzuführenden Eigenkontrollen**

### **Umgebungsuntersuchungen auf *Listeria monocytogenes* (L. m.)**

Dieses Merkblatt ist Teil einer Reihe von Merkblättern. Zu dessen Verständnis ist es erforderlich zumindest auch die Inhalte folgender Merkblätter zu kennen:

- MB LH 20 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(Grundsätzliches zu insbesondere den Erzeugnissen, die dem Regelungsbereich der Verordnung \(EG\) Nr. 2073/2005<sup>2</sup> unterliegen](#)“
- MB LH 20-2 „[Mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen der von den LMU durchzuführenden Eigenkontrollen \(\*Listeria monocytogenes\*\)](#)“

Lebensmittelunternehmer\*innen (LMU), die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion<sup>3</sup> nachgeordnet sind, haben - neben den allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und etwaigen speziellen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die zu erfüllen sind – gegebenenfalls spezifische Hygienemaßnahmen zu treffen<sup>4</sup>. Dazu gehören die Erfüllung mikrobiologischer Kriterien, die u. a. mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>5</sup> festgelegt werden.

Hinsichtlich des Bakteriums *L. m.* haben LMU, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *L. m.* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten – wie Rohwürste, geschnittene Brühwurst in Fertigpackungen, Weichkäse, Lachs und Räucherfisch, Feinkostsalate u.a. - im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen (Umgebungsuntersuchungen) auf *L. m.* zu untersuchen.

Wobei anhand der Untersuchungsergebnisse Trendanalysen zu erstellen sind. Bewegt sich ein Trend auf unbefriedigende Ergebnisse zu, so sind unverzüglich geeignete Maßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass mikrobiologische Gefahren auftreten.

<sup>1</sup> Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 (ABl. EU L 338, 22.12.2005, S. 1) in der jeweils gültigen Fassung

<sup>3</sup> Primärproduktion: Die Erzeugung, die Aufzucht oder den Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfasst auch das Jagen und Fischen und das Ernten wild wachsender Erzeugnisse;

<sup>4</sup> Artikel 4 Absatz 3 der VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1) in der derzeit geltenden Fassung

<sup>5</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L S. ) in der derzeit geltenden Fassung

Unbeschadet der Umgebungsuntersuchungen sind Lebensmittel anhand der mikrobiologischen Kriterien gemäß Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (**Lebensmittelsicherheitskriterien**) in angemessener Häufigkeit auf *L. m.* zu beproben.

#### **Reservoir:**

*Listeria monocytogenes* sowie die übrigen *Listeria*-Spezies sind weltweit verbreitet. Sie kommen ubiquitär in der Umwelt vor, insbesondere in der Erde und somit auch auf Pflanzen, in Abwässern und auch im landwirtschaftlichen Bereich. Die Bakterien werden hier häufig im Tierfutter, besonders in verdorbener Silage gefunden. *L. m.* kann auch im Kot von Tieren und sogar im Stuhl gesunder Menschen nachgewiesen werden.

#### **Infektionsweg:**

Die Listeriose ist prinzipiell eine lebensmittelbedingte Infektionskrankheit. Neben einer Vielzahl tierischer Lebensmittel wie Geflügel, Fleisch, Fleischerzeugnisse (z.B. Wurst), Fisch, Fischerzeugnisse (hauptsächlich Räucherfisch), Milch und Milchprodukte (insbesondere Käse) werden Listerien nicht selten auch auf pflanzlichen Lebensmitteln, z.B. vorgeschnittenen Salaten, gefunden. Eine Kontamination dieser Lebensmittel mit Listerien kann dabei auf verschiedenen Stufen der Gewinnung und Bearbeitung erfolgen, z.B. beim Melken, beim Schlachten oder durch eine Kontamination über die Umwelt. Zudem führt die Verarbeitung und Behandlung der kontaminierten Rohstoffe nicht immer zu einer vollständigen Abtötung der Bakterien, beispielsweise bei Rohmilchweickäse, Rohwurst oder Hackfleisch. Neben einer Kontamination des Ausgangsmaterials können Listerien aber auch in lebensmittelverarbeitenden Betrieben gefunden werden. Ihre Anwesenheit kann zu einer Rekontamination auch derjenigen Lebensmittel führen, die einem Erhitzungsprozess oder einem anderen Listerien abtötenden Herstellungsverfahren unterzogen wurden.


#### **Probenahme aus Verarbeitungsbereichen und von Ausrüstungsgegenständen von Betrieben (Artikel 5 Absatz 2 der VO(EG) Nr. 2073 / 2005):**

In den Verarbeitungsbereichen können Reinigungsgegenstände (Bürsten, Schrubber), Gullys (stehendes Wasser), Desinfektionsmatten, Bolzen, Schrauben, Dichtungen von Maschinen, Ein-/Ausschalter von Maschinen, tote Winkel in Produktionslinien und Türrahmen u.a. beprobt werden.

Beispiele für die Beprobung von Ausrüstungsgegenständen sind Reifungsbretter, Salz-bäder, Förderbänder, Schmierflüssigkeit (Käsereien), Scherbeneis und -bereiter.

Die Proben sollen an unterschiedlichen Produktionstagen mittels Tupfer oder Wischer gezogen werden. Tupfer können an Stellen die schwer erreichbar sind angewendet werden und müssen vor ihrem Einsatz mit einer sterilen Lösung befeuchtet werden. Wischer (ein Art Schwamm) sind für die Beprobung von Flächen einsetzbar. Diese sollte zwischen 1000 cm<sup>2</sup> und 3000 cm<sup>2</sup> groß sein. Der Einsatz von Schablonen und Lineal zum Messen der Fläche sollte wegen der Gefahr der Kreuzkontamination vermieden werden. Die exakte Einhaltung der Flächengröße ist nicht erforderlich. Zur Bestimmung ist der Einsatz der Spanne (ca. 20 cm) oder der Elle (ca. 45 cm) möglich.

**Die Probennahme hat während der laufenden Tagesproduktion zu erfolgen und NICHT nach der Reinigung und Desinfektion des Betriebes.**



Während des Probentransportes zum Labor ist eine Temperatur zwischen 1 und 8 °C einzuhalten. Das notwendige Material für die Probenahme und die dazu gehörenden Anweisungen erhalten Sie von dem Labor Ihres Vertrauens.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-mail: [veterinaeramt@lrasha.de](mailto:veterinaeramt@lrasha.de)