
Schwerpunktbericht 06-2017
Auswertung Schwerpunktaufgabe 6 - 2017 – Statuserhebung *Listeria monocytogenes* in Brühwürsten nach den Punkten 2.221.01 und 2.221.03 der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Dr. Katrin Ketteritzsch

In einer Fall-Kontroll-Studie des RKI im Zeitraum 2012 bis 2013 zu Risikofaktoren für nicht-schwangerschaftsassozierte Listeriose-Erkrankungen in Deutschland wurde eine signifikante Assoziation des Verzehrs von kalten Brühwürstchen (Bockwürsten, Frankfurter- und Wiener Würstchen), die vor Verzehr nicht erhitzt wurden ermittelt. Nach Schätzungen des RKI ließen sich 25 % der Listeriose-Erkrankungen durch Verzicht auf den Verzehr kalter Brühwürstchen vermeiden¹⁾.

Routinemäßig erfolgte die Untersuchung derartiger Erzeugnisse am Untersuchungsamt bisher nur sporadisch.

Die Untersuchungen sollten einen Überblick über die derzeitige Situation bei Herstellern und im Einzelhandel in Sachsen-Anhalt geben.

Insgesamt gelangten 24 unverpackte und 18 vorverpackte Proben Bockwurst, Wiener Würstchen und Knobländer von Herstellern aus Sachsen-Anhalt zur Untersuchung. Außerdem wurden sechs unverpackte und 45 vorverpackte Proben von Herstellern aus anderen Bundesländern untersucht.

In einer vorverpackten Probe (1 % aller Proben; 1,6 % der vorverpackten Proben) eines Herstellers aus einem anderen Bundesland wurde *Listeria monocytogenes* in 25 g nachgewiesen.

Im Vergleich zu Rohwürsten, bei denen in nahezu 20 % der Proben *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden können²⁾, ist der Anteil in Brühwürstchen sehr gering. Unabhängig davon konnte in der genannten Fall-Kontroll-Studie ein Zusammenhang zum Verzehr verzehrfertiger Brühwürstchen ermittelt werden. Statistische Zusammenhänge von Listeriosen und dem Verzehr der bekannten Risikolebensmittel, wie geräucherter oder geräucherten Fisch, Rohmilchkäse, Rotschmierkäse, konnten jedoch nicht ermittelt werden. Gleichzeitig zeigte die Studie, dass das Auftreten einer nicht-schwangerschaftsassozierten Listeriose in hohem Maße mit einer reduzierten Immunkompetenz zusammenhängt. Es kann

nur vermutet werden, dass gerade verzehrfertige Lebensmittel, wie Brühwürstchen von gefährdeten Verbrauchern verzehrt werden, da sie unbedenklich erscheinen. Dies trifft sicher auch auf Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu, die Rohmilch, Rohmilchkäse, Räucherfisch, rohe Fleischerzeugnisse, Rohwürste etc. an Verbrauchern aus Risikogruppen nicht abgeben sollen.

Es kann nicht abgeschätzt werden, ob es innerhalb der letzten zwei bis drei Jahre zu einer Verringerung der Kontaminationsrate derartiger Erzeugnisse gekommen ist. Möglicherweise haben die Hersteller verzehrfertiger Fleisch- und Wursterzeugnisse aufgrund mehrerer von Fleischerzeugnissen ausgehender Listeriose-Ausbrüche in den letzten Jahre^{3), 4)} strengere Hygienemaßnahmen ergriffen, um die Rekontamination verzehrfertiger Erzeugnisse zu verhindern.

Die Untersuchungen auf *Listeria monocytogenes* in Brühwürstchen werden routinemäßig weitergeführt.

Quellen

¹⁾ PreußelKMilde-BuschA, SchmichP, WetzsteinM, StarkK, WerberD. Risk Factors for Sporadic Non-Pregnancy Associated Listeriosis in Germany-Immunocompromised Patients and Frequently Consumed Ready-To-Eat Products. PLoS ONE. 2015;10(11):e0142986.

[DOI: 10.1371/journal.pone.0142986](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0142986) [PMID: 26599484](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26599484/)

²⁾ J. Wernusch, K. Ketteritzsch, V. Charné, A. Wicke: Nachweis von *Listeria monocytogenes* in kurzgereiften geräucherten Rohwürsten, Fleischwirtschaft, 5/2015

³⁾ [Epidemiologisches Bulletin 23/2016 \(PDF, 172 KB, Datei ist nicht barrierefrei\)](#)

⁴⁾ www.schleswig-holstein.de/DE/Landesregierung/.../MELUR_140814_Listerien.html

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)
Tel.: (0345) 5643-0
Fax: (0345) 5643-403