
Schwerpunktbericht 09-2017 Untersuchung von verzehrfertigen Blattsalaten auf Noroviren und Hepatitis-A-Viren

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Frische Blattsalate sind laut neuerer epidemiologischer Erhebungen eine der Ursachen viral bedingter Gastroenteritiden, bedingt durch Kontamination bei Anbau, Ernte Vor- und Zubereitung. In Sachsen-Anhalt wurde ein lebensmittelbedingter Ausbruch auf frische Blattsalate epidemiologisch zurückgeführt und analytisch bestätigt. Dies lässt darauf schließen, dass von diesen Erzeugnissen ein gesundheitliches Risiko ausgehen kann. Es ist nicht bekannt, wie groß der Anteil der jeweiligen Eintragsquellen ist, da systematische Untersuchungen von Planproben bislang fehlen. Mit diesen Untersuchungen sollen erste Daten bezüglich einer viralen Kontamination dieser Erzeugnisse erhoben werden.

Weiterhin sollen mit diesem Programm neuere molekularbiologische Verfahren wie die digitale PCR erstmal dafür eingesetzt werden, bei positiven Proben quantitative Ergebnisse zu generieren.

Zeitraum: I. bis IV. Quartal
Probenzahl: 40 Proben verzehrfertige Blattsalate

Im Jahr 2017 wurden insgesamt 47 Proben auf Noroviren und Hepatitis-A-Viren untersucht. Die in Rede stehenden Erreger konnten in keiner der Proben nachgewiesen werden. Aufgrund der komplexen Analytik virologischer Untersuchungen muss im Rahmen der Analytik auch die Extraktionseffizienz viraler RNA betrachtet werden. Die oben genannten Viren können nicht biologisch angereichert werden, da sie sich nur im lebenden Organismus vermehren. Deswegen ist es erforderlich, durch Hinzufügen eines dem Zielvirus vergleichbaren Bakteriophagen als Prozesskontrolle nachzuweisen, dass die Probe auch mit entsprechende Sensitivität analysiert werden konnte. Laut des internationalen Standards DIN EN ISO 15216-2 muss diese mindestens 1 % betragen, d.h. mindestens 1 % der hinzugefügten Bakteriophagen waren extrahierbar und sind damit wiederzufinden. Es wird daraus geschlossen, dass ebenso 1 % und mehr der pathogenen Viren tatsächlich nachweisbar sind. Lediglich fünf der analysierten Proben wiesen Extraktionseffizienzen von 1 % und weniger auf, dies entspricht 10 % von Proben, die nicht sensitiv untersucht werden konnten. Bei 56 % der Proben betrug die Extraktionseffizienz 10 bis 50 %, bei 21 % der Proben lag sie über 50 %. Die analysierte Stichprobe ist nicht ausreichend, die Ergebnisse zu verallgemeinern. In Analogie zu Beerenfrüchten werden Kontaminationsraten von etwa 1 % erwartet. Deswegen erscheinen aus mathematischer Sicht weitere Untersuchungen angezeigt.



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