

Schwerpunktaufgabe 6 - 2011:

Fortsetzung Untersuchung auf pathogene Typen *Yersinia enterocolitica* in Fleisch zur Hackfleischherstellung und Hackfleisch und Zubereitungen aus Hackfleisch vom Schwein

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Im Rahmen der Untersuchungen seit 2007 konnten aus ca. 3 % der untersuchten Schweinefleischprodukte, zu deren normalen Bedingungen der Verwendung der Rohverzehr zählt, humanpathogene *Yersinia* (*Y.*) *enterocolitica* nachgewiesen werden. Die Ergebnisse untermauern die lebensmittelhygienische Bedeutung von Schweinefleisch als Infektionsquelle für den Menschen und die Notwendigkeit einer Risikobewertung hinsichtlich der Einschätzung des Gefährdungspotentials durch pathogene *Y. enterocolitica* in rohen Schweinefleischprodukten. Die Untersuchungen sollten zur Datenerhebung weitergeführt werden.

Auf pathogene *Y. enterocolitica* wurden insgesamt 36 Proben Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung, 36 Proben Hackfleisch aus bzw. mit Schweinefleisch und 204 Proben Zubereitungen aus Hackfleisch untersucht. Aus 2 (5,5 %) Proben Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung und 10 (4,9 %) Proben Hackfleischzubereitung vom Schwein konnten humanpathogene *Y. enterocolitica* isoliert werden. Bei 10 Isolaten handelte es sich um Biotyp 4 Serovar O:3, 2 Isolate wurden als Biotyp 2 Serovar O:9 identifiziert.

Folgende Tabelle stellt die Anzahl der untersuchten Proben und die Ergebnisse dar:

Produkt	Anzahl	positiver Nachweis pathogener <i>Yersinia enterocolitica</i>
Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung	36	2 (5,5%)
Hackfleisch vom Schwein	26	0
gemischt Schwein/Rind	10	0
Hackfleischzubereitungen vom Schwein	204	10 (4,9%)
gesamt	276	12 (4,3%)

Die Untersuchungen an Planproben aus dem Einzelhandel und von Herstellern auf Einzelhandelsbasis verdeutlichen den Eintrag pathogener *Y. enterocolitica*, insbesondere des Bioserotyps 4/0:3, in nichtschlachtende Betriebe. Die Ergebnisse der Jahre 2008 und 2009 mit Nachweisraten von 1,8 % bzw. 3,9 % werden damit bestätigt, wobei ein leichter Anstieg bei den zum Rohverzehr vorgesehenen Hackfleischzubereitungen zu verzeichnen ist.

Ausgehend von Tonsillen, submaxillaren Lymphknoten sowie Darminhalt kann es durch kontaminiertes Schlachtwerkzeug zur Kontamination des Schlachtkörpers kommen. Bei Proben mit Nachweisen pathogener *Y. enterocolitica* muss daher von Mängeln in der schlacht- und/oder Herstellungshygiene ausgegangen werden.

Die ermittelten Ergebnisse unterstreichen die Notwendigkeit einer Risikobewertung hinsichtlich der Einschätzung des Gefährdungspotentials durch pathogene *Y. enterocolitica* in rohen Schweinefleischprodukten zur Sicherstellung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus.

Nach Stellungnahme des BfR vom 03.12.2009¹ ist eine vollständige Risikobewertung zum Vorkommen von pathogenen *Y. enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln aufgrund fehlender Daten noch nicht möglich ist. Dennoch sollten aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes in verzehrfertigen Lebensmitteln pathogene *Y. enterocolitica* nicht vorhanden sein. Eine bundeseinheitliche Beurteilung des Nachweises pathogener *Y. enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln erfolgt derzeit nicht.

Die Untersuchungen werden zum Zweck der Datensammlung routinemäßig an verzehrfertigem Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen sowie Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung weitergeführt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

¹ Lebensmittelrechtliche Beurteilung bei qualitativen Nachweis pathogener *Yersinia enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln: Stellungnahme des BfR vom 03.09.2009