

**Schwerpunktbericht 2-2011**  
**Fortsetzung Untersuchung auf pathogene Biotypen von *Yersinia enterocolitica* in vom Schwein stammenden Fleisch zur Hackfleischherstellung, Hackfleisch und Zubereitungen aus Hackfleisch**  
*Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Die Ergebnisse der letzten Jahre untermauern die lebensmittelhygienische Bedeutung von Schweinefleisch als Infektionsquelle für den Menschen und die Notwendigkeit einer Risikobewertung hinsichtlich der Einschätzung des Gefährdungspotentials durch pathogene *Yersinia* (*Y.*) *enterocolitica* in rohen Schweinefleischprodukten. Eine vollständige Risikobewertung zum Vorkommen von pathogenen *Y. enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln ist jedoch nach Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 03.12.2009<sup>1</sup> aufgrund fehlender Daten nicht möglich. Die Untersuchungen sollten zur Datenerhebung weitergeführt werden.

Auf pathogene *Y. enterocolitica* wurden insgesamt 60 Proben Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung, 45 Proben Hackfleisch aus bzw. mit Schweinefleisch und 269 Proben Zubereitungen aus Hackfleisch untersucht. Aus 2 (3,3 %) Proben Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung, 3 (6,9%) Proben Hackfleisch und 10 (3,7%) Proben Hackfleischzubereitung vom Schwein konnten humanpathogene *Y. enterocolitica* isoliert werden.

Insgesamt wurden aus 4 % der untersuchten Planproben humanpathogene *Y. enterocolitica* isoliert.

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

<b>Produkt</b>	<b>Anzahl n</b>	<b>positiver Nachweis pathogener <i>Yersinia enterocolitica</i></b>
Schweinefleisch	60	2 (3,3 %)
Hackfleisch		
vom Schwein	43	3 (6,9 %)
gemischt Schwein/Rind	2	0
Hackfleischzubereitungen vom Schwein	269	10 (3,7 %)
<b>gesamt</b>	<b>374</b>	<b>15 (4,0 %)</b>

Die Untersuchungen an Planproben aus dem Einzelhandel und von Herstellern auf Einzelhandelsbasis verdeutlichen den Eintrag pathogener *Y. enterocolitica* in nichtschlachtende Betriebe. Die Ergebnisse der Jahre 2008 bis 2010 mit Gesamtnachweisraten von 1,8 %, 3,9 % bzw. 4,3 % werden damit bestätigt.

Nach Stellungnahme des BfR vom 03.12.2009 sollten aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes in verzehrfertigen Lebensmitteln pathogene *Y. enterocolitica* nicht vorhanden sein.

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

---

Auf dieser Basis sind verzehrfertige Lebensmittelproben mit qualitativem Nachweis von pathogenen *Y. enterocolitica* als kontaminiert und für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel im Sinne des Art. 14 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 anzusehen.<sup>2</sup>

Die Untersuchungen werden routinemäßig an verzehrfertigen Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen sowie Schweinefleisch zur Hackfleischherstellung weitergeführt.

<sup>2</sup> 66. Arbeitstagung des ALTS 08.- 09. Dezember 2010: TOP 26: Interpretation der Stellungnahme des BfR zur Lebensmittelrechtlichen Beurteilung bei qualitativem Nachweis pathogener *Yersinia enterocolitica* in verzehrfertigen Lebensmitteln