

Schwerpunktbericht 06-2012

Stuserhebung *Listeria monocytogenes* in aufgeschnittenen Kochpökelerzeugnissen und Brühwurstaufschnitt

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Die Untersuchungen von Proben im Rahmen des Zoonosenmonitorings 2010 und von Planproben zeigten in den letzten Jahren überwiegend positive Nachweise in Erzeugnissen von kleineren Herstellern aus Sachsen-Anhalt und in selbst im Einzelhandel aufgeschnittenen und abgepackten Erzeugnissen.

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

Insgesamt gelangten 80 Probeneinsendungen aufgeschnittene Kochpökelerzeugnisse und Brühwurstaufschnitt zur Untersuchung. Proben in Fertigpackungen wurden in der Regel unmittelbar nach Probeneingang und zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit untersucht.

Die Proben wurden im Einzelhandel lose abgegeben, im Einzelhandel aufgeschnitten und abgepackt oder beim Hersteller aufgeschnitten und abgepackt. Die Herstellerproben stammten aus 5 Betrieben in Sachsen-Anhalt.

In 5 (6,2 %) Probeneinsendungen wurde *Listeria (L.) monocytogenes* nachgewiesen. Davon wurden in 4 Fällen nur geringe Keimgehalte unter 10 KbE/g ermittelt. In 1 Probe wurden unmittelbar nach Probeneingang 60 KbE/g *L. monocytogenes* und zum Ende der Mindesthaltbarkeit 370 KbE/g *L. monocytogenes* ermittelt.

Tab. 1 Nachweis von *Listeria monocytogenes*

Probenart	Anzahl Proben	Anzahl Proben mit Nachweis <i>Listeria monocytogenes</i>	Anzahl Proben <i>Listeria monocytogenes</i> qualitativ nachgewiesen		Anzahl Proben <i>Listeria monocytogenes</i> quantitativ nachgewiesen	
			nach Probeneingang	Ablauf MHD	nach Probeneingang	Ablauf MHD
lose Abgabe	45	1 (2,2 %)	1		0	
im Einzelhandel abgepackt	23	0	0	0	0	0
Fertigpackungen von Herstellern aus Sachsen-Anhalt	12	4 (33,3 %)	2	1	1*	1*

* 2 Teilproben (nach Probeneingang und Ablauf MHD) einer Probe

4 Proben mit Nachweis von *L. monocytogenes* stammten aus 2 Herstellerbetrieben in Sachsen-Anhalt.

Damit bestätigt sich die Beobachtung der letzten Jahre, dass gegarte Erzeugnisse mit Nachweisen von *L. monocytogenes* in der Regel aus kleineren handwerklichen Betrieben im Land stammen.

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen sind deshalb unbedingt die Maßnahmen der Eigenkontrolle zu überprüfen, die für Hersteller von Lebensmittel, die die Vermehrung von *L. monocytogenes* begünstigen können, entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel vorgeschrieben sind.

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

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
