

Schwerpunktbericht 10-2012

Listerien in verpackten Räucherfischerzeugnissen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Listerien stellen in gekühlten Erzeugnissen ein besonderes Gesundheitsrisiko dar. Insbesondere

in Räucherfischen wurden bei Stichproben wiederholt Listerien nachgewiesen. Insbesondere bei abgepacktem Räucherlachs in Scheiben zeigten frühere Schwerpunktuntersuchungen hohe Nachweisraten. Mit dieser Untersuchung sollte ein Überblick über die derzeitige Belastung erbracht werden.

Insgesamt gelangten 72 Probeneinsendungen, davon 32 Proben Räucherlachs in Scheiben zur Untersuchung. Die Proben wurden, wenn möglich unmittelbar nach Probeneingang und zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit/Verbrauchsfrist untersucht.

In 11 (34 %) Räucherlachsproben wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. In 10 Fällen wurden nur geringe Keimgehalte unter 10 KbE/g ermittelt. In 1 Probe wurden unmittelbar nach Probeneingang und zum Ende der Verbrauchsfrist Keimgehalte von 15 und 40 KbE/g ermittelt.

| Anzahl Proben | Anzahl Proben <i>Listeria monocytogenes</i> qualitativ nachgewiesen | | Anzahl Proben <i>Listeria monocytogenes</i> quantitativ nachgewiesen < 100 KbE/g | |
|---|---|----------------------------|--|----------------------------|
| | nach Probeneingang | Ablauf Verbrauchsfrist/MHD | nach Probeneingang | Ablauf Verbrauchsfrist/MHD |
| Räucherfisch, außer Lachs 40 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Räucherlachs 32 mit 56 Teilproben | | 7 | 1 | 1 |

Die Ergebnisse zeigen, dass die Nachweisraten von *Listeria monocytogenes* in Räucherlachs nach wie vor hoch sind. Im Vergleich zu früheren Untersuchungen traten jedoch keine Überschreitungen des Grenzwertes von 100 KbE/g für Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen, auf.

Unabhängig davon kann eine Vermehrung während der Lagerung im privaten Haushalten nicht sicher ausgeschlossen werden. Zum Schutz vor Infektionen sollte Räucherlachs in Scheiben gekühlt gelagert, möglichst zügig nach dem Kauf und noch vor der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbraucht werden. Schwangere und abwehrgeschwächte Personen sollten auf den Verzehr von Räucherlachs verzichten, bei ihnen schon geringe Keimzahlen zu Erkrankungen führen können.

Bei anderen abgepackten Räucherfischerzeugnissen, wie geräucherten Forellenfilets, Makrelen oder Stremellachs scheint hingegen für den Verbraucher nur eine geringe Gefahr der Aufnahme von *Listeria monocytogenes* zu bestehen.

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
