

## Schwerpunktbericht 03-2014

### Statuserhebung von *Listeria monocytogenes* in kurz gereiften geräucherten streichfähigen und schnittfesten Rohwürsten

#### Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

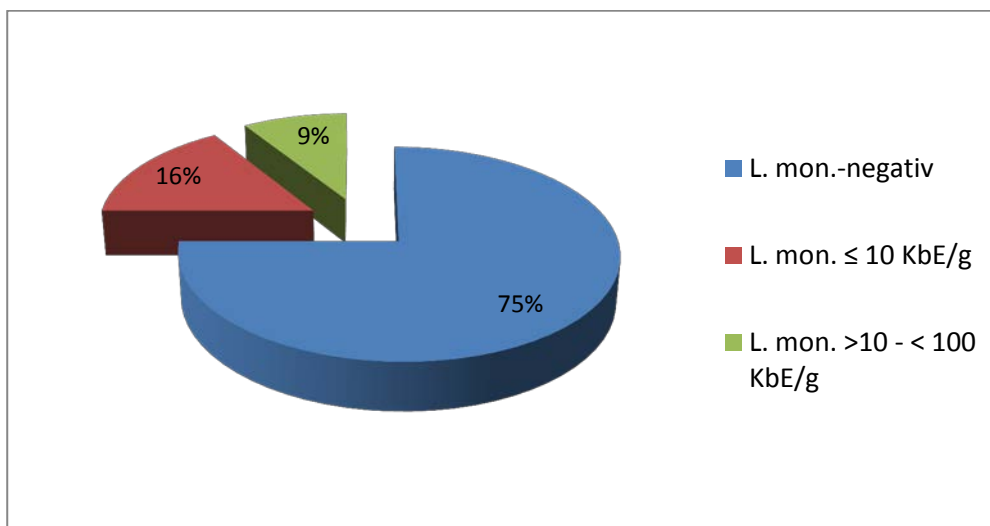
Der Pro-Kopf-Verzehr von Rohwurst in Deutschland belegte laut dem Geschäftsbericht des Deutschen Fleischer-Verbandes im Jahr 2013 mit 5,3 kg den zweiten Platz unter anderen Fleischwaren. Vor allem kurzgereifte Rohwürste, gelten auf Grund des Vorkommens von pathogenen Keimen wie Salmonellen und *Listeria (L.) monocytogenes* als Risikolebensmittel für bestimmte Verbrauchergruppen. Nach dem Verzehr von mit *L. monocytogenes* kontaminierten Rohwürsten können insbesondere Risikogruppen wie Schwangere, Neugeborene, Kleinkinder, immungeschwächte Erwachsene und Personen im hohen Alter an Meningitis, Enzephalitis, Endokarditis, Cholezystitis sowie Fehl- und Frühgeburten erkranken

Die Stabilität von Rohwürsten beruht auf einer kombinierten Wirkung von mehreren Faktoren wie z. B. Konservierungsstoffzusatz, Senkung der Wasseraktivität ( $a_w$ -Wert), des pH-Wertes u. ä.

Die Untersuchungen sollen einen Überblick über die Prävalenz von *L. monocytogenes* in kurzgereiften geräucherten schnittfesten und streichfähigen Rohwürste aus handwerklicher Herstellung in Sachsen-Anhalt geben. Zusätzlich wurden bei den oben genannten Erzeugnissen die pH- und  $a_w$ -Werte ermittelt, um zu prüfen, ob ein Zusammenhang zwischen dem Vorkommen von Erreger und den ausgewählten Reifeparameter vorliegt.

Insgesamt gelangten 80 kurzgereifte geräucherte umgerötete streichfähige und schnittfeste Rohwürste zur Untersuchung. In 20 (25 %) der Rohwürste wurde *L. monocytogenes* nachgewiesen. Wie die Abbildung 1 zeigt, betrug der Anteil der Proben, in den *L. monocytogenes* in einer Größenordnung von unter 10 KbE/g nachgewiesen wurden 16 %. Bei 9 % lagen die Keimzahlen zwischen 10 KbE/g und 100 KbE/g. In keiner der Proben wurde im Jahr 2014 der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für in Verkehr gebrachte Lebensmittel festgelegte Grenzwert von 100 KbE/g überschritten.

Abb. 1: Nachweis von *L. monocytogenes* in untersuchten Proben



Aus der Tabelle 1 ist ersichtlich, dass die überwiegende Zahl der untersuchten Proben mit und ohne Nachweis von *L. monocytogenes* sich in den pH-Wert-Bereichen zwischen 5,7 und 5,1 und in den  $a_w$ -Wert-Bereichen zwischen 0,96 und 0,97 konzentrierte. Vereinzelt wurden die qualitativen Nachweise vom Erreger auch bei relativ niedrigen  $a_w$ -Werten von  $\leq 0,92$  festgestellt. 60 % aller *L. monocytogenes*-positiven Proben wiesen ein typisches Rohwurstaroma auf.

Tab 1:  $a_w$ -Wert- und pH-Wert-Bereiche aller untersuchten Würste mit Verteilung von *L. monocytogenes*-positiven Proben

	$a_w$ 0,92	$a_w$ 0,93	$a_w$ 0,94	$a_w$ 0,95	$a_w$ 0,96	$a_w$ 0,97	$a_w$ 0,98
pH 6,0							
pH 5,9						1	
pH 5,8							1
pH 5,7	1		1	1	3	1	
pH 5,6					2	1	
pH 5,5				1	1		
pH 5,4	1					1	
pH 5,3							
pH 5,2						2	
pH 5,1				1	1		
pH 5,0							
pH 4,9							
pH 4,8							

1 - 3: Anzahl *L. monocytogenes*-positiven Proben

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass sich die Prävalenz von *L. monocytogenes* in kurzgereiften geräucherten schnittfesten und streichfähigen Rohwürste aus handwerklicher Herstellung in Sachsen-Anhalt mit 25 % auf einem relativ hohen Niveau befindet. Der festgelegte Grenzwert von 100 KbE/g für in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer wurde jedoch in keiner Probe überschritten.

Um qualitativ einwandfreie und dabei sichere kurzgereifte geräucherte Rohwürste zu produzieren, müssen die gesamten Vorbereitungs- und Herstellungsvorgänge vom handwerklichen Hersteller so konzipiert werden, dass durch die strikte Umsetzung der guten Herstellungspraxis und entsprechenden Hygienemaßnahmen die Einschleppung des Krankheitserregers und die weiteren Kreuzkontaminationen im Betrieb sowie die technologischen Fehler auf ein unvermeidbares Maß reduziert werden.

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen sind deshalb die Maßnahmen der Eigenkontrolle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel zu überprüfen, die für Hersteller von verzehrfertigen Lebensmitteln, welche ein durch *L. monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können, vorgeschrieben sind.

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