

Schwerpunktaufgaben 2019

I. Untersuchungsprogramme

14. Untersuchung von Broten oder Brötchen, belegt mit nicht erhitzten tierischen Lebensmitteln oder mit Feinkostsalaten mit tierischen Anteilen, auf Listerien

Listeria monocytogenes sind in der Umwelt weit verbreitete Bakterien. Sie kommen beispielsweise im Erdboden, in Oberflächengewässern, Abwässern, auf Pflanzen und im Darm von Tieren vor. Sie können sich im Temperaturbereich von 0 °C bis 45 °C vermehren. Damit kann unter bestimmten Bedingungen auch eine Vermehrung im Kühlschrank stattfinden. *Listeria monocytogenes* kann beim Menschen die meldepflichtige Infektionskrankheit Listeriose nach Aufnahme von kontaminierter Nahrung verursachen. Eine Kontamination von Lebensmitteln kann unter anderem durch unzureichende hygienische Bedingungen in Lebensmittelunternehmen erfolgen. Listerien zählen trotz der geringen Inzidenz aufgrund der schwerwiegenden Symptome und hoher Sterberaten zu den wichtigsten lebensmittelassoziierten bakteriellen Infektionen des Menschen. Vergleichsweise häufig sind nicht erhitzte tierische Lebensmittel, wie frische Rohwurst, geräucherter Fisch, Rohmilch und Rohmilchkäse, kontaminiert. Aber auch pflanzliche Lebensmittel, wie Frischgemüse oder geschnittene Salate, können mit diesem Keim verunreinigt sein. Aufgrund ihrer Fähigkeit, den Gefrierprozess zu überleben, wurden sie ebenfalls in gefrorenem Mais und anderem Tiefkühlgemüse nachgewiesen.

Besonders gefährdet durch eine Infektion mit *Listeria monocytogenes* sind Säuglinge, ältere Menschen, Menschen mit bestimmten Grunderkrankungen sowie Schwangere. Letztere können die Infektion an das ungeborene Kind weitergeben, so dass das Kind infiziert zur Welt kommt, zu früh oder tot geboren wird. Gesunde Menschen erkranken bei Infektionen mit *Listeria monocytogenes* in der Regel nicht oder nur mit leichten unspezifischen grippeähnlichen Symptomen. Kommt es zu einem schweren Krankheitsverlauf, kann dieser zu Blutvergiftung und Gehirn- oder Gehirnhautentzündung führen und tödlich enden.

Nach VO (EG) Nr. 2073/2005 gilt, dass für in Verkehr gebrachte verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *L. monocytogenes* nicht begünstigen können, während der Haltbarkeitsdauer ein Grenzwert für *L. monocytogenes* von 100 KbE/g gilt. Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen (z. B. belegte Brötchen) werden dieser Kategorie zugeordnet.

Im Jahr 2019 wurden im Landesamt für Verbraucherschutz im Rahmen eines Schwerpunktprogrammes 58 Proben belegter Brötchen auf *Listeria monocytogenes* untersucht. Als Proben wurden Brötchen mit einem Belag aus nicht erhitzten tierischen Lebensmitteln bzw. Produkten, die nicht erhitzte tierische Lebensmittel enthalten,

entnommen. Dabei wurden Fleischereien, Bäckereien und weitere Inverkehrbringer, die belegte Brötchen anbieten, beprobt. Nach der Herstellung des belegten Brötchens folgen üblicherweise keine weiteren Erhitzungsschritte. Wenn durch eventuell kontaminierte Zutaten oder mangelhafte hygienische Bedingungen bei der Herstellung *Listeria monocytogenes* ins Produkt eingeschleppt wird, kann es bei entsprechenden Bedingungen zu einer Vermehrung bis zu einer bedenklichen Keimzahl kommen. Diese Gefahr ist insbesondere dann gegeben, wenn die Brötchen „auf Vorrat“ hergestellt werden.

In drei der 58 untersuchten Proben wurden *L. monocytogenes* in 25 g nachgewiesen. Bei keiner der Proben wurde der Grenzwert von 100 KbE/g überschritten. Die Entnahme dieser Proben erfolgte laut den Angaben auf dem Probeentnahmeschein im Dienstleistungsbetrieb aus dem Verkauf, so dass sich aus diesen Untersuchungen keine lebensmittelrechtliche Beanstandung ergab. Dessen ungeachtet muss das Vorkommen des Erregers Maßnahmen im Betrieb nach sich ziehen. So wurde empfohlen, Proben aus dem Verarbeitungsbereich auf *L. monocytogenes* zu untersuchen und betriebliche Maßnahmen zur Verhinderung einer Verbreitung von *L. monocytogenes* zu ergreifen.