

## Hygienekontrollproben

Nach einer Welle von Lebensmittelskandalen ist in den letzten Jahren mehr und mehr der Ruf nach gesundheitlich unbedenklichen, Lebensmitteln laut geworden. An der Lebensmittelgewinnung beteiligte Wirtschaftskreise von der Landwirtschaft bis zur Endproduktion haben deshalb bei der Gewinnung und Verarbeitung tierischer Erzeugnisse entsprechende Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen getroffen. In Betrieben, die tierische Lebensmittel be- bzw. verarbeiten, sind Eigenkontrollen vorgeschrieben, die eine hygienisch einwandfreie Produktion dokumentieren sollen. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig von den zuständigen Behörden überwacht. Dabei werden auch die Herstellungsprozesse, wie Be- und Verarbeitung und die Produktpflege im Herstellerbetrieb (z.B. Kühlung) bis zur Auslieferung der Erzeugnisse kontrolliert. Mit eingebaut in das Hygienekonzept sind auch Überprüfungen produktberührender Flächen, des Personals und der Arbeitskleidung. Besondere Aufmerksamkeit wird der Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betrieben zuteil. Es soll festgestellt werden, ob die Flächen nicht nur visuell sauber, sondern auch keimfrei ist. Besonders an schwer zugänglichen Stellen, die schlecht zu reinigen sind, können damit Hygieneschwachpunkte ermittelt werden. Durch diese umfassenden Maßnahmen soll sichergestellt werden, dass die Hersteller in Zusammenarbeit mit den kommunalen Überwachungsbehörden gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel produzieren und an den Verbraucher abgeben können.

Zu den Aufgaben der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden gehört die Durchführung

von Hygienekontrollen in Betrieben der Lebensmittelindustrie, des Handwerks, von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gaststätten. Zur Beurteilung der Hygienesituation werden in diesem Rahmen Hygienekontrollproben in Form von Tupferproben entnommen.

In Abhängigkeit vom Untersuchungsziel und Untersuchungsanlass werden unterschieden

1. Proben im Rahmen der (routinemäßigen) amtlichen Überwachung
2. Proben aus besonderem Anlass: Hierzu gehörten im Berichtsjahr Tupferproben zur Untersuchung, wenn der Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungen bestand. im Verfolg von positiven Befunden im Lebensmittel

3. amtliche Probenahmen von Hygieneprobe (Gegenstände, Kleidung, Hände) entsprechend den Ausführungshinweise zur amtlichen Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in die Russische Föderation/Zollunion ausführen wollen

Zu diesen Zwecken wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2014 insgesamt **261 Aufträge** (2013: 342) vorgenommen, bei denen **insgesamt** und **2123 Hygienekontrollproben** (2013: 2964) zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **60 Einsendungen** mit **insgesamt 387 Einzeltupfern** (2013: 50 und 319) im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

**Sechs Einsendungen** mit insgesamt **22 Hygieneprobe von Schlachttierkörpern** wurden zur Verifizierung der Eigenkontrolle zur Untersuchung eingesandt.

Herkunft	Tupferproben-Einsendungen	Einzeltupfer			Semi-quantitativen Keimgehalt <sup>(5)</sup>	Untersuchung der Einzeltupfer auf		Sonstige Erreger		
	gesamt	gesamt	lauf. Prod <sup>(1)</sup>	R + D <sup>(2)</sup>		i. Z. Erkr. <sup>(3)</sup>	Salmonellen		Listeria monocytogenes	
	261	2123			1695	gesamt	gesamt	gesamt		
	n					neg.	pos.	neg.	pos.	
Tupferproben aus Lebensmittelbetrieben	247	460	1542	233	1578	613	0	613	8	448
Tupferproben aus Schlachtbetrieben <sup>(4)</sup>	8	0	108	0	108	98	1	10	0	0
Hygieneprobe (5) Schlachttierkörper (Stanzproben)	4	8	0	0	8	8	0	5	0	0
Hygieneprobe (5) Schlachttierkörper (Kratzschwämme)	2	0	5	0	1	4	0	0	0	0
Hygienekontrollproben im Zusammenhang mit Russlandexport (Hände, Kühlräume, Gegenstände)	60	59	333	0	272	159	0	1	0	0
<b>Gesamt</b>	<b>261</b>	<b>477</b>	<b>1655</b>	<b>233</b>	<b>1695</b>	<b>723</b>	<b>1</b>	<b>628</b>	<b>8</b>	<b>448</b>