

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 2016 insgesamt **405 Aufträge** (2015: 276) vorgenommen, bei denen **insgesamt 3509 Hygienekontrollproben** (2015: 2219) zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **32 Einsendungen** mit **insgesamt 193 Einzeltupfern** (2015: 49 und 327) im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

Zehn Einsendungen mit insgesamt **31 Hygieneprobe von Schlachtierkörpern** wurden zur Verifizierung der Eigenkontrolle zur Untersuchung eingesandt.

Herkunft	Tupferproben	Einzeltupfer			Untersuchung der Einzeltupfer auf					
	Einsendungen				Semi-quantitativen Keimgehalt ⁽⁵⁾	Salmonellen		Listeria monocytogenes		Sonstige Erreger
	gesamt 405	gesamt 3509			2823	gesamt 830		gesamt 1552		523
n	lauf. Prod ⁽¹⁾	R + D ⁽²⁾	i. Z. Erkr. ⁽³⁾		neg.	pos.	neg.	pos.		
Tupferproben aus Lebensmittelbetrieben	341	575	2529	230	2542	656	0	1487	17	523
Tupferproben aus Schlachtbetrieben ⁽⁴⁾	22	6	175	0	148	94	1	42	0	0
Hygieneprobe (5) Schlachtierkörper (Stanzproben)	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Hygieneprobe (5) Schlachtierkörper (Kratzschwämme)	9	30	0	0	13	20	0	0	0	0
Hygienekontrollproben im Zusammenhang mit Russlandexport (Hände, Kühlräume, Gegenstände)	32	15	178	0	119	59	0	6	0	0
Gesamt	405	627	2882	230	2823	829	1	1535	17	523

(1) Entnahme aus laufender Produktion (2) Entnahme nach Reinigung und Desinfektion (3) Entnahme in Zusammenhang mit einer Erkrankung (können sowohl aus lfd. Prod. als auch nach R + D entnommen worden sein) (4) amtlich angewiesene Untersuchung (5) abweichend bei Untersuchungen der Oberfläche der Schlachtierkörper: quantitative Bestimmung der Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceenzahl