

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 sind. 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, sowie im Verfolg von positiven Befunden im Lebensmittel
3. amtliche Probenahmen von Hygieneprobe (Gegenstände, Kleidung, Hände) entsprechend den Ausführungshinweisen 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 2018 insgesamt **328 Untersuchungsaufträge** (2017: 342) erteilt, bei denen **insgesamt 2729 Hygienekontrollproben** (2017: 2993) zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **7 Einsendungen mit insgesamt 46 Einzeltupfern** (2017: 13 und 95) im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

Herkunft	Tupferproben Einsendungen gesamt 328 n	Einzeltupfer			Untersuchung der Einzeltupfer auf					
		gesamt 2729			Quantitativen bzw. semiquant. Keimgehalt 3923	Salmonellen		Listeria monocytogenes		Sonstige Erreger gesamt 799
		lauf. Prod ⁽¹⁾	R + D ⁽²⁾	i. Z Erkr. ⁽³⁾		gesamt 611	davon neg.	davon pos.	gesamt 1164	
Tupferproben aus Lebensmittelbetrieben	255	549	1780	115	3532	426	0	1047	10	787
Tupferproben aus Schlachtbetrieben (4)	24	20	237	0	313	125	0	92	2	0
Hygieneprobe Schachttierkörper (Stanzproben)	13	29	0	0	28	1	0	0	0	0
Hygieneprobe Schachttierkörper (Kratzschwämme)	29	68	0	0	22	42	0	4	0	0
Hygienekontrollproben im Zusammenhang mit Russlandexport (Hände, Kühlräume, Gegenstände)	7	0	46	0	28	17	0	9	0	12
Gesamt	328	666	2063	115	3923	611	0	1152	12	799

(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