

Hygienekontrollproben

Das genussvolle Zubeißen kann einem nach so manchem Lebensmittelskandal schon vergehen: Lasagne mit Pferdefleisch, Listerien im Fisch, Rohmilch mit Durchfallerregern oder EHEC im Gemüse.... da fragt man sich, ob man überhaupt noch etwas unbedenklich essen kann. Zwei von drei Europäern sind laut einer Umfrage der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, überzeugt davon, dass unsere Lebensmittel weniger gesund sind als noch vor zehn Jahren.

Alle Lebensmittelunternehmer, vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Produktions- und Verarbeitungsstufen hinweg bis hin zur Abgabe der Produkte haben das EU- Hygienerecht einzuhalten und dafür Sorge zu tragen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind.

Bei der Gewinnung und Verarbeitung tierischer Erzeugnisse werden deshalb 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 so deutlich keimreduziert sind, dass die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt ist. Besonders an schwer zugänglichen Stellen, die schlecht zu reinigen sind, können so Hygieneschwachpunkte ermittelt werden.

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 zur Überprüfung der Betriebshygiene Hygienekontrollproben in Form von Tupferproben entnommen, die Schlachtkörperhygiene wird anhand von Stanzproben oder Kratzschwammproben direkt vom Tierkörper überprüft. 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. In Abhängigkeit vom Untersuchungsziel und Untersuchungsanlass werden unterschieden

1. Planproben: Proben im Rahmen der (routinemäßigen) amtlichen Überwachung werden oft zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionsregimes entnommen. Hierzu zählen auch Einsendungen, die im Rahmen der Exportzertifizierungen entnommen wurden.

2. Proben aus besonderem Anlass werden unter anderem entnommen, wenn der Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungen bestand, sowie im Verfolg von positiven Befunden im Lebensmittel.

Zu diesen Zwecken wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2018 insgesamt **406 Untersuchungsaufträge** (2018: 328) erteilt, bei denen **insgesamt 3027 Hygienekontrollproben** (2018: 3019) zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **6 Einsendungen** mit **insgesamt 38 Einzeltupfern** (2018: 7 und 46) im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

Probenart	Anzahl Proben gesamt	Planproben			Proben aus besonderem Anlass		
		Kontrolle Hygiene	aus laufender Produktion	davon Zoonosemonitoring	Verdachtsproben		Verfolgsproben
					ohne Erkrankung	mit Erkrankung	
Tupferproben	2928	2026	546		113	91	155
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Stanzproben)	43	27			16		
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Kratzschwammproben)	56	56		11			

Ergebnisse der Untersuchungen

Von insgesamt 2928 Tupferproben wurden 1859 Proben durch die amtlichen Kontrolleure unmittelbar nach erfolgter Reinigung entnommen. Die meisten Proben sind in Lebensmittel-Verarbeitungsbetrieben bzw. bei Herstellerbetrieben gezogen worden, da hier ein hohes Risiko der mikrobiellen Verunreinigung besteht. So können kontaminierte Zutaten oder Zwischenprodukte durch unsachgemäße Reinigung und Desinfektion die Waren nachteilig beeinflussen. In 85 (2,9%) Fällen (2018 322 Fälle, 19%) wurde der Erfolg als nicht annehmbar beurteilt.

Herkunft/ Betriebsart der Tupferproben	Grund	Anzahl	Kontrolle R+D/ nicht ausreichend	US auf Salmonellen/ pos.	US auf Listerien/ pos.	Nachweis sonstiger Erreger
Erzeuger (1)	Plan	22	22/0	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Hersteller/Abpacker (2)	Plan	962	955/7 (0,7%)	230/0	366/7 (1,9%)	Hefen 18 Schimmelpilze 8 Pseudomonaden 19
	Verfolg/ Verdacht	85	83/2 (2,4%)	45/0	40/3 (7,5%)	Hefen 2 Schimmelpilze 1 Pseudomonaden 1
Vertriebsunternehmer u. Transporteure (3)	Plan	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Einzelhandel (4)	Plan	627	600/27 (4,3%)	14/0	528/0	E. coli 2 Pseudomonaden 58
	Verfolg/ Verdacht	100	100/0	20/0	79/0	Hefen 1 Pseudomonaden 10
Dienstleistung (5)	Plan	382	374/8 (2,1%)	29/0	162/0	Hefen 1 Pseudomonaden 11
	Verfolg/ Verdacht	100	100/0	59/0	-	-
Verarbeitung (6)	Plan	579	543/36 (6,2%)	135/0	299/7 (2,3%)	Hefen 15 Schimmelpilze 8 Pseudomonaden 11
	Verfolg/ Verdacht	66	61/5 (7,6%)	-	57/7 (12,3%)	-

Salmonellen wurden in keiner der 532 darauf untersuchten Tupferproben nachgewiesen. Aus 24 Proben wurde *Listeria monocytogenes* isoliert. Betroffen waren 2 Schlachtereien, 2 Wildhandelsfilialen, 4 Hersteller von Fleischerzeugnissen, eine Fischräucherei und 3 Fischverarbeitungsbetriebe.

Zur Überprüfung der Schlachthygiene wurden insgesamt 99 Hygienekontrollproben direkt am Tierkörper entnommen und gemäß den EU-Vorgaben auf mikrobiologische Kriterien untersucht. Anhand bestimmter Indikatorkeime wird hier die mikrobiologische Belastung des Fleisches direkt nach der Schlachtung beurteilt. Insgesamt wurden 21 Stanzproben und 4 Kratzschwammproben aufgrund eines zu hohen Keimgehaltes (auch im Tagesdurchschnitt) als unbefriedigend beurteilt. Bei einer Kratzschwammprobe wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen.

Im Rahmen einer guten Hygienepraxis kommt dem Hygienebewusstsein und dem entsprechend verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln große Bedeutung zu. Die Untersuchungsergebnisse dienen den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden dazu, geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Betriebshygiene einzufordern und bei groben Verstößen ggf. Sanktionen zu verhängen.