

Hygienekontrollproben (Tupferproben)

Ein wichtiger Bereich der Tätigkeit der Lebensmittelüberwachung betrifft die amtliche Kontrolle der betrieblichen Eigenkontrolle. Die Lebensmittelunternehmer sind primär für die Lebensmittelsicherheit, die Hygiene im Betrieb und den Täuschungsschutz verantwortlich.

Sie überprüfen stichprobenartig die Maßnahmen, die die Betriebe im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht ergreifen. Bei diesen Kontrollen müssen oft umfangreiche Qualitäts- und Hygienemanagementsysteme sowohl in der Dokumentation als auch in der Umsetzung im Betrieb geprüft und bewertet werden.

Für Betriebe, 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. Zur Überprüfung des Hygienekonzeptes gehören auch Überprüfungen produktberührender Flächen, des Personals und der Arbeitskleidung. Besondere Aufmerksamkeit wird der Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betrieben zuteil. Mit sterilen Materialien wird die zu prüfende Oberfläche beprobt. Die Proben werden anschließend mikrobiologisch untersucht, um festzustellen, ob die Fläche nicht nur visuell sauber, sondern auch keimfrei ist. Besonders an schwer zugänglichen Stellen, die schlecht zu reinigen sind, können damit Hygieneschwachpunkte ermittelt werden. Zu den Aufgaben der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden gehört die Durchführung von Hygienekontrollen in Betrieben der Lebens-

mittelindustrie, 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: Dazu gehören zum einen Proben zur Kontrolle der ordnungsgemäßen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen („Reinigungs- und Desinfektionsproben“), die erforderlichenfalls auch die Untersuchung auf Salmonellen beinhalten, wenn im Betrieb positive Salmonellenbefunde vorkamen.

2. Proben aus besonderem Anlass: Hierzu gelangten im Berichtsjahr Tupferproben zur Untersuchung, wenn der Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungen bestand. Weiterhin gehörten dazu auch Tupfer, die z. B. im Verfolg von positiven Befunden im Lebensmittel auf Salmonellen, *Listeria monocytogenes* u. a. pathogene Mikroorganismen untersucht wurden.

Zu diesen Zwecken wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2012 insgesamt **193 Beprobungen** (2011: 221) vorgenommen, bei denen **insgesamt 1903 Einzeltupfer** (2011: 2245) zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Außerdem wurden zur Verifizierung der Eigenkontrolle 12 Einsendungen mit insgesamt **44 Hygieneproben** von Schlachttierkörpern zur Untersuchung eingesandt.

Herkunft	Tupferproben-Einsendungen gesamt 193 n	Einzeltupfer			Untersuchung der Einzeltupfer auf					
		gesamt 1903	Semi-quantitativen Keimgehalt ⁽⁵⁾ 1562		Salmonellen gesamt 850 davon neg. : pos.	Listeria monocytogenes gesamt 376 davon neg. : pos.	Sonstige Erreger gesamt 963			
		lauf. Prod ⁽¹⁾	R + D ⁽²⁾	i. Z. Erkr. ⁽³⁾						
Tupferproben aus Lebensmittelbetrieben	162	505	1125	215	1323	649	0	359	9	937
Tupferproben aus Schlachtbetrieben ⁽⁴⁾	27	18	211	0	219	173	4	8	0	34
Hygieneproben ⁽⁵⁾ Schlachttierkörper (Stanzproben)	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0
Hygieneproben ⁽⁵⁾ Schlachttierkörper (Kratzschwämme)	8	40	0	0	16	9	15	0	0	0
Gesamt	201	567	1336	215	1562	831	19	367	9	963

(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 Schlachttierkörper: quantitative Bestimmung der Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceenzahl