

Hygienekontrollproben

Das genussvolle Zubeißen kann einem nach so manchem Lebensmittelskandal schon vergehen: Salmonellen in Sesamprodukten, Listerien in Würsten, Rohmilch mit Durchfallerregern oder EHEC im Gemüse.... da fragt man sich, ob man überhaupt noch etwas unbedenklich essen kann.

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 2024 insgesamt **209 Untersuchungsaufträge** erteilt, bei denen **insgesamt 1140 Hygienekontrollproben** zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **8 Einsendungen** mit **insgesamt 40 Einzeltupfern** im Rahmen der **russischen Förderations-/Zollunions-Exportzertifizierungen** entnommen.

Probenart	Proben gesamt: 1546	Kontrolle Hygiene	aus laufender Produktion
Tupferproben *		1140	234
* davon mit Erkrankungszusammenhang	71		71
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Stanzproben)	33		33
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Kratzschwammproben)	40		40

* In den Tupferproben enthalten

Ergebnisse der Untersuchungen

Von insgesamt **1546** Tupferproben wurden **941** Proben durch die amtlichen Kontrolleure nach erfolgter Reinigung und Desinfektion entnommen. Die meisten Proben sind in Lebensmittel-Verarbeitungsbetrieben bzw. in 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. Bei 348 (37 %) von 941 nach der Reinigung und Desinfektion auf Hygiene-Indikatorkeime untersuchten Proben wurde der Erfolg als nicht annehmbar beurteilt. Dies betraf 40 Einsendungen aus 22 verschiedenen Betrieben.

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	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Hersteller/Abpacker (2)	Plan	746	449/ 127	331/ 0	344/ 8	Hefen 14 Schimmelpilze 11
	Verfolg/ Verdacht	188	163/ 117	15/ 0	10/ 0	Hefen 74 Schimmelpilze 11 Pseudomonaden 25 Staph. koag + 1
Vertriebsunternehmer u. Transporteure (3)	Plan	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Einzelhandel (4)	Plan	110	110/ 16	-	110/ 0	-
	Verfolg/ Verdacht	55	10/ 0	-	45/ 0	-
Dienstleistung (5)	Plan	36	36/ 19	-	6/ 0	Hefen 8 Schimmelpilze 6
	Verfolg/ Verdacht/ Beschwerde	142	6/ 0	55/ 0	6/ 0	Staph. koag + 1
Verarbeitung (6)	Plan	227	160/ 69	11/ 0	147/ 10	Hefen 9 Schimmelpilze 2 Pseudomonaden 8
	Verfolg/ Verdacht	38	7/ 0	8/ 0	30/ 4	-

Salmonellen wurden 2024 in keiner Probe nachgewiesen.

Alle 41 Proben direkt von Tierkörpern waren *Salmonella*-negativ.

Aus 22 von 698 Tupferproben wurde *Listeria monocytogenes* isoliert. Betroffen waren 5 Fleischereien, 1 Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse, 1 Fisch- Krusten- Schalen- und Weichtierbe- und -verarbeitungsbetrieb sowie 1 Direktvermarkter von Fisch und Fischereierzeugnissen.

Zur Überprüfung der Schlachthygiene wurden insgesamt 73 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. Es gab im Jahr 2024 keine Proben, die als unbefriedigend beurteilt wurden.

Im Rahmen einer guten Hygienepaxis 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.