

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, sodass 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 2025 in Mecklenburg-Vorpommern insgesamt **259 Untersuchungsaufträge** erteilt, bei denen **insgesamt 1821 Hygienekontrollproben** zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **3 Einsendungen** mit **insgesamt 25 Einzeltupfern** im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen. Weiterhin wurden davon **21 Aufträge** mit **151 Hygienekontrollproben** im Rahmen der **Ausbruchsgeschehen EHEC 2025** entnommen.

Probenart	Proben gesamt: 1821	Kontrolle Hygiene	davon aus laufender Produktion
Tupferproben (+ Schwammproben)		1703	418
* davon mit Erkrankungszusammenhang		161	102
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Stanzproben + Kratzschwammproben)	118		118

Ergebnisse der Untersuchungen

Von insgesamt **1703** Tupfer- und Schwammproben wurden **1285** 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 z. B. kontaminierte Zutaten oder Zwischenprodukte durch unsachgemäße Reinigung und Desinfektion die Waren nachteilig beeinflussen. Bei 454 (35 %) von 1285 nach der Reinigung und Desinfektion entnommenen und auf Hygiene-Indikatorkeime untersuchten Proben wurde der Erfolg als nicht annehmbar beurteilt. Dies betraf 47 Einsendungen aus 32 verschiedenen Betrieben.

Herkunft/ Betriebsart der Tupfer- und Schwammproben	Grund	Anzahl	Kontrolle R+D/ nicht ausreichend	US auf Salmonellen/ pos.	US auf Listerien/ pos.	Nachweis sonstiger Erreger
Erzeuger (1)	Plan	9	-	9/0	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Hersteller/Abpacker (2)	Plan	576	566/172	230/0	264/3	Hefen 12 Schimmelpilze 11
	Verfolg/ Verdacht	114	64/0	-	33/9	
Vertriebsunternehmer u. Transporteure (3)	Plan	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Einzelhandel (4)	Plan	75	75/20	-	70/0	-
	Verfolg/ Verdacht	38	20/8	20/0	10/0	Hefen 5 Schimmelpilze 3
Dienstleistungsbetriebe (5)	Plan	43	43/6	-	20/0	-
	Verfolg/ Verdacht/ Beschwerde	399	127/66	179/0	102/1	Hefen 79 Schimmelpilze 51 Pseudomonaden 43 Staphylokokken 3
Hersteller die auf der Einzelhandelsstufe verkaufen (6)	Plan	269	240/114	8/0	188/11	Hefen 22 Schimmelpilze 14 Pseudomonaden 8
	Verfolg/ Verdacht	180	150/68	56/0	95/17	Hefen 30 Schimmelpilze 16 E. coli 4

Aus 41 von 782 Tupfer- und Schwammproben wurde *Listeria monocytogenes* isoliert. Betroffen waren 5 Fleischeereien (mit/ohne Schlachthaus), 2 Herstellungsbetriebe für Fleischerzeugnisse mit Rohanteil, 1 Fleischzerlegungsbetrieb, 1 Hersteller von Fisch- und Fischereierzeugnissen, 1 Fischerei- Krusten- Schalen- und Weichtierbetrieb und 2 Direktvermarkter von Fisch und Fischereierzeugnissen, sowie 1 Speisegaststätte und 1 Bäckerei.

Zur Überprüfung der Schlachthygiene wurden insgesamt 118 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 2025 keine Proben, die als unbefriedigend beurteilt wurden.

Allerdings wurden in einem Auftrag bestehend aus insgesamt 5 eingesandten Kratzschwammproben vom Schwein in einer Probe *Salmonella* spp. (Gruppe B) nachgewiesen. Gemäß der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Anhang I, Kapitel 2.1.4 (Kriterium für *Salmonella* auf Schlachtkörpern von Schweinen) gilt: n= 50 (an 10 aufeinanderfolgenden Probenerhebungen), c=3 und m=0 ("*Salmonella* spp. in dem je Schlachtkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar"). Die Serie von 50 Proben ist eingehalten, solange höchstens drei positive Befunde auftreten. Das aktuelle Untersuchungsergebnis (1 von 5 positiv) stellt somit noch keine Überschreitung des Kriteriums dar. Der positive Nachweis ist im Rahmen der Eigenkontrolle jedoch mit zu berücksichtigen

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.