

Hygienekontrollproben

Das genussvolle Zubeißen kann einem nach so manchem Lebensmittelskandal schon vergehen: Lasagne mit Pferdefleisch, Listerien in Würsten, Rohmilch mit Durchfalleregern 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 2022 insgesamt **303 Untersuchungsaufträge** erteilt, bei denen **insgesamt 2453 Hygienekontrollproben** zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **4 Einsendungen** mit **insgesamt 20 Einzeltupfern** im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

Probenart	Proben gesamt: 2453	Kontrolle Hygiene	aus laufender Produktion
Tupferproben *	2283	1652	631
* davon mit Erkrankungszusammenhang	138	92	46
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Stanzproben)	80		80
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Kratzschwammproben)	90		90

Ergebnisse der Untersuchungen

Von insgesamt **2283** Tupferproben wurden **1652** Proben durch die amtlichen Kontrolleure 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. Bei 326 (26 %) von 1265 nach der Reinigung auf Hygiene-Indikatorkeime untersuchten Proben wurde der Erfolg als nicht annehmbar beurteilt. Dies betraf 98 Einsendungen aus 75 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	20	10/0	-	20/0	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Hersteller/Abpacker (2)	Plan	1330	691/164	291/0	685/14	Hefen 37 Schimmelpilze 29 Pseudomonaden 10
	Verfolg/ Verdacht	20	-	-	20/4	Hefen 1
Vertriebsunternehmer u. Transporteure (3)	Plan	10	2/0	-	10/0	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Einzelhandel (4)	Plan	280	225/41	40/0	215/1	Schimmelpilze 1 Pseudomonaden 2
	Verfolg/ Verdacht	19	9/3	-	10/0	
Dienstleistung (5)	Plan	94	67/25	10/10	37/1	Hefen 3 Schimmelpilze 3 Pseudomonaden 1
	Verfolg/ Verdacht	136	30/16	34/0	12/0	Norovirus 6 Rotavirus 1
Verarbeitung (6)	Plan	297	196/61	41/0	172/25	Hefen 6 Schimmelpilze 3 Pseudomonaden 2
	Verfolg/ Verdacht	77	35/16	9/0	66/2	-

Salmonellen wurden 2022 in Tupferproben nicht nachgewiesen, eine Probe direkt vom Tierkörper eines Schafes war Salmonella-positiv.

Aus 47 von 1274 Tupferproben wurde *Listeria monocytogenes* isoliert. Betroffen waren 2 Fleischereien mit Schlachthaus, 2 Fleischwarenhersteller, 6 Metzgereifilialen, 1 Wildverarbeitungsbetrieb, 5 Fischverarbeitungsbetriebe sowie je 1 Bäckerei und Imbiss.

Im Zusammenhang mit 2 Erkrankungsgeschehen konnten in Tupferproben einer Großküche 1 mal Noroviren und in einer Speisegaststätte 1 mal Rotaviren und 5 mal Noroviren als Durchfallerreger nachgewiesen werden.

Zur Überprüfung der Schlachthygiene wurden insgesamt 170 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 7 Stanzproben aufgrund eines zu hohen Keimgehaltes (auch im Tagesdurchschnitt) als unbefriedigend beurteilt.

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.