

Merkblatt - Eigenkontrollen nach VO (EG) 2073/2005 Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* (L.m.)

Übersicht aus QS-Dokument: Arbeitshilfe Listerien-Untersuchung

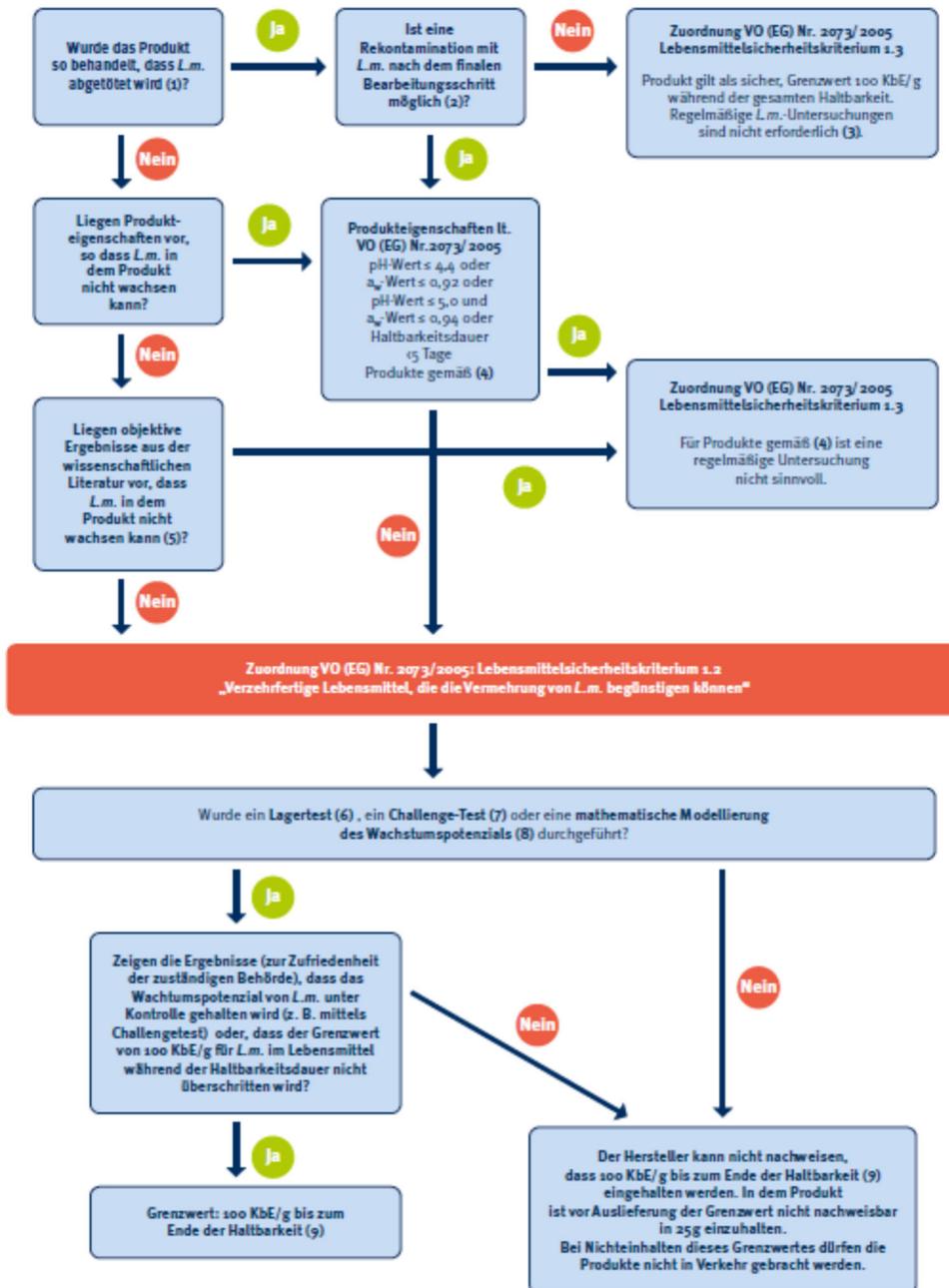


Abbildung 2: Entscheidungsbaum zur Einstufung der Produkte gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005. Hinweise zu (1) bis (9) finden Sie in Tabelle 2.

Stand: 2023-01-13

Datenschutz: Ihre Daten werden verarbeitet. Nähere Informationen erhalten Sie im Downloadbereich des VLÜA, hier „Merkblatt zum Datenschutz“

GRUNDSATZ:

Es kommen bzgl. der Untersuchung grundsätzlich alle verzehrfertigen Lebensmittel in Frage. Die Untersuchung erfolgt nach den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005.

Zu differenzieren gilt zwischen Produkten, die

- A) die Vermehrung der Listerien begünstigen und
- B) die Vermehrung der Listerien nicht begünstigen.

zu A):

Besonders betroffene Lebensmittel:

- an- und aufgeschnittene (Brüh-)Wurst, Wurst- und Fleischpasteten
- kurz bzw. schnell gereifte Rohwurstsorten (z. B. Zwiebelmettwurst, Teewurst)
- rohes Fleisch (z.B. Tartar, Mett, Hackfleisch) mit Haltbarkeit > 5 d
- rohe (unpasteurisierte) Milch und daraus hergestellte Produkte (z. B. Rohmilchkäse)
- Weichkäse (vorwiegend Käse mit Rotschmierebildung und da vor allem die Rinde durch nachträgliche Kontamination), z. B. Romadur und Roquefort
- Sauermilch-, Schafs- und Ziegenkäse
- Räucherfisch (Lachs)
- Feinkostsalate
- geschnittenes Obst und Gemüse
- Obst- und Gemüseerzeugnisse (Konfitüre, Marmelade...)
- feine Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung

Diese Produkte müssen nach den in Anhang I **Kategorie 1.2 der VO (EG) 2073/2005** **aufgeführten Parametern** untersucht werden.

Auszug aus der Verordnung 2073/2005:

1.2 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g (*)	EN/ISO 11290-2 (*)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		5	0	In 25 g nicht nachweisbar (*)	EN/ISO 11290-1	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, verlassen hat

Der Unternehmer muss diese Produkte zum einen am Ende der Herstellung, bevor das Produkt ausgeliefert wird (an den Einzelhandel, auch eigene Filialen zählen hierunter) untersuchen, wobei der Parameter lautet: in 25 g nicht nachweisbar. Insgesamt kommen 5 Teilproben zur Untersuchung.

Stand: 2023-01-13

2

Datenschutz: Ihre Daten werden verarbeitet. Nähere Informationen erhalten Sie im **Downloadbereich des VLÜA, hier „Merkblatt zum Datenschutz“**

Aufgrund der Vermehrungsfähigkeit der Listerien in diesen Produkten, muss der Unternehmer dann noch beweisen, dass eine ggf. vorhandene Präsenz von Listerien zu keiner so starken Vermehrung führt, dass bis zum Ende über die gesamte Haltbarkeit hinweg der Grenzwert 100 KBE/ g nicht überschritten wird.

zu B):

- Produkte mit Haltbarkeit < 5 d (keine Zeit zur ausreichenden Vermehrung) - ungewürztes und gewürztes Hackfleisch
- Produkte mit pH-Wert < 4,4 (zu sauer), z.B. Rohwürste, die entsprechend gereift sind
- Produkte mit a_w -Wert < 0,92 (zu trocken), z.B. Brot, Kekse sowie ähnliche Erzeugnisse, Zucker, Honig und Süßwaren einschließlich Kakao- und Schokoladeerzeugnisse
- Produkte mit pH-Wert < 5,0 UND a_w -Wert < 0,94 (Kombiwirkung aus etwas zu sauer und etwas trocken), z.B. Rohwürste, die entsprechend gereift sind
- selbst die Produkte, die im Zuge Ihrer Herstellung einen Critical Control Point (Erhitzung) erfahren haben, jedoch eine Rekontamination nicht ausgeschlossen werden kann, fallen hier hinein (z.B. **Brühwurst, Kochwurst**).
- frisches nicht zerkleinertes und nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, ausgenommen Keimlinge

Diese Produkte müssen nach den in Anhang I **Kategorie 1.2 der VO (EG) 2073/2005** aufgeführten Parametern untersucht werden.

Auszug aus der Verordnung 2073/2005:

1.3	Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> nicht begünstigen können (*) (*)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g	EN/ISO 11290-2 (*)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
-----	---	-------------------------------	---	---	-----------	--------------------	--

Sogenannte Challengetests können auch beweisen, dass ein Produkt nicht die Vermehrung von L.m. begünstigt und entsprechend nur der Grenzwert von 100 KBE/ g während der Haltbarkeit eingehalten werden muss.

Bei Produkten, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die L.m. abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen) sowie in Flaschen abgefülltes oder abgepacktes Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnliche Erzeugnisse spielen die Listerien keine Rolle.

Konsequenzen für die Praxis:

Bei der Untersuchung des Parameters < 100 KBE/ g, bei der es darum geht, diesen Parameter auf die Zeit der Haltbarkeitsdauer zu prüfen, muss der Lebensmittelunternehmer zunächst die Haltbarkeiten (Verbrauchsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum) für jedes hergestellte Produkt festlegen (Erstellung Übersicht mit allen hergestellten Produkten).

Danach muss er prüfen, in welche Kategorie (1.2 oder 1.3) das jeweilige Produkt fällt. Hierfür müssen bei den Produkten, bei denen eine Abgrenzung zw. 1.2 und 1.3 durch eine Laboruntersuchung (Bestimmung von pH und a_w -Wert) vorgenommen werden kann, diese Untersuchungen eingeleitet werden. Die Bestimmung des pH und a_w -Wertes muss dabei zum frühesten Zeitpunkt der Haltbarkeit erfolgen.

Fällt ein Produkt in Kategorie 1.2, sind 2 Untersuchungen (2 Ansätze) nötig. Die Untersuchungen können mit einer Probenahme umgesetzt werden.

Ein Teil der Ware (Probe 1) wird für die Untersuchung zum Zeitpunkt des Endes der Herstellung (Untersuchung auf 25 g negativ) verwendet, der andere Teil (Probe 2) muss entsprechend (im Labor oder im Betrieb) gelagert werden und dient der Untersuchung: während der Haltbarkeit < 100 KBE/ g.

Bemerkung zur Untersuchung der Haltbarkeit: Möchte man für die aktuell beprobte Charge eine Information erhalten, muss die Untersuchung zu einem Zeitpunkt vor Ablauf der Haltbarkeit erfolgen. Das Ergebnis kann dann noch für das Inverkehrbringen dieser Charge herangezogen werden. Will man aber wissen, ob in der aktuell untersuchten Charge die Vermehrung der Listerien auch bis zum Zeitpunkt des Endes der Haltbarkeit in der Form unterblieben ist, als dass der Grenzwert von 100 KBE / g nicht überschritten wurde, muss zum Ende der Haltbarkeit die Untersuchung im Labor beginnen.

Bzgl. der Frequenz der Untersuchungen gibt es keine gesetzlichen Vorgaben. Der Lebensmittelunternehmer unterbreitet Vorschläge, nimmt diese in sein jährlich zu erstellendes Eigenkontrollkonzept auf, die Lebensmittelüberwachung verifiziert diese Daten.

Für Betriebe, die untersuchungspflichtige Produkte herstellen, sieht die Lebensmittelüberwachung für die Eigenkontrollkonzeption einer Untersuchungsfrequenz gemäß folgender Tabelle entgegen:

	Anzahl an Produktproben/ Jahr	
	EU-zugelassener Betrieb	NICHT-EU-zugelassener Betrieb
Herstellung von Hackfleisch (= ungewürztes Hackfleisch)/ Fleischzubereitungen mit Haltbarkeit < 5 Tagen	4 (Abstand von 3 Monaten)	2 (Abstand von 6 Monaten)
Herstellung von Rohwürsten	2 (Abstand von 6 Monaten)	1

Herstellung von Brühwurst – als verkaufsfertige vorverpackte Slicerware	4 (Abstand von 3 Monaten)	2 (Abstand von 6 Monaten)
Eierzeugnisse	2 (Abstand von 6 Monaten)	1
Herstellung sonstiger Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>Listeria monocytogenes</i> begünstigen		1

Darüber hinaus folgt die Empfehlung für folgende Oberflächentupfer:

	Anzahl an Proben/ Jahr	
	EU-zugelassener Betrieb	NICHT-EU-zugelassener Betrieb
Herstellung von Hackfleisch (= ungewürztes Hackfleisch)/ Fleischzubereitungen mit Haltbarkeit < 5 Tagen und/ oder Rohwürsten	1 x 5 Proben, davon auf jeden Fall Fußboden und Gully	1 x 5 Proben, davon auf jeden Fall Fußboden und Gully

Probennahme:

Von den Produkten, welche in Eigenkontrolle untersucht werden müssen, sind grundsätzlich **5 Teilproben zwingend**.

Die Teilproben können im Betrieb, aber auch im Labor gebildet werden. Legitimiert wird seitens der Lebensmittelüberwachung, dass bei Produkten, die mehr als 250 g wiegen, nur 2 einzelne Artikel derselben Charge eingesendet werden müssen. Sind die Produkte schwerer als 500 g, reicht eine Produkteinsendung. Aus diesen werden dann im Labor 5 Einzelproben an unterschiedlichen Stellen entnommen. Bei dieser Art der Probennahme wird die Untersuchung als konform nach VO (EG) 2073/2005 anerkannt.

Liegt das Produkteinzelgewicht jedoch unter 250 g, sind 5 einzelne Artikel (z.B. portionierte Teewurst) zwingend einzusenden.

Beanstandung:

Ist ein Parameter (Nachweis L.m. in 25 g positiv od. >100 KbE/ g) bei der Untersuchung beanstandet oder als „**nicht befriedigend**“ durch das Labor beurteilt, entspricht die Ware nicht den mikrobiologischen Anforderungen gemäß VO (EG) 2073/2005. Informieren Sie die Lebensmittelüberwachung.

Maßnahmen müssen unverzüglich ergriffen werden. Die beanstandete Ware ist nicht mehr in den Verkehr zu bringen sowie bei bereits erfolgtem Vertrieb / Auslage von den belieferten Firmen bzw. aus dem eigenen Einzelhandel zurückzunehmen (= stiller Rückruf). Zusätzlich

zu dieser Maßnahme sind in aller Regel eine verstärkte Reinigungs- und Desinfektion durchzuführen, Tupferproben entlang der Produktionskette zu entnehmen und die erneute Untersuchung von Folgechargen der beanstandeten Ware einzuleiten. In diesem Fall muss das Produkt immer auf die Parameter der Kategorie 1.2 untersucht werden, da es darauf ankommt in Erfahrung zu bringen, ob die Listerien nicht mehr im Produkt vorkommen. Hierfür bedarf es also der Untersuchung auf 25 g, die Untersuchung auf den Grenzwert < 100 KBE / g muss zu einem frühen Zeitpunkt der Haltbarkeit erfolgen.