

Überwachungsprogramme bezüglich der Verwendung von Risikolebensmitteln in Gemeinschaftsverpflegungen für besonders empfindliche Personengruppen

BfR-Symposium Listeria

Rostock, 17.11.2020

#gemeinsam30



Identifizierung von Handlungsfeldern zur Verbesserung der Zuverlässigkeit der Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen im Hinblick auf die Vermeidung von Erkrankungsausbrüchen mit *Listeria monocytogenes* geeignet erscheinen:

- Eintrag von Listerien in lebensmittelverarbeitende Betriebe
- Lebensmittelsicherheits-Konzepte
- Umsetzung der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Sequenzierungsdatenbank und Zusammenarbeit zwischen den Beteiligten
- Zielgruppengerechte Risikokommunikation und
- Überwachungs-/Kontrollansätze



Listeria monocytogenes-Untersuchungen in Fleischerzeugnissen Mecklenburg-Vorpommern 2015-19

Anders stabilisierte Fleischerzeugnisse (einschließlich Rohwürste)

Jahr	Proben- anzahl	Listeria monocytogenes - Positive Proben					
		qualitativ		quantitativ		gesamt	
	n	n	%	n	%	n	%
2015	142	22	15,5	1	0,7	23	16,2
2016	216	31	14,4	2	0,9	33	15,3
2017	161	33	20,5	3	1,9	36	22,4
2018	156	24	15,4	2	1,3	26	16,7
2019	178	35	19,7	1	0,6	36	20,2
Ø 5 Jahre	853	145	17	9	1,1	154	18,1

Qualitative Nachw. (Anr. 25 g)

stabilisierte Fleischerzeugnisse
Schinken, Rohwurst
streichfähige bzw. halbschnittf.
Rohwurst, Zwiebelmett

Quantitative Nachw. (>100 KbE/g)

streichfähige Rohwurst
Rohwurst schnittfest
streichfähige, halbschnittfeste
Rohwurst
schnittfeste Mettwurst

Listeria monocytogenes

Streichfähige Rohwürste

Zoonose – Monitoring 2017 / 2018 Deutschland

	Anteil positiv	Keimgehalte
ZSP 2017 Schwein Streichfähige Rohwürste	12,2 %	3,7 % (220 und 550 KbE/g)
ZSP 2018 Hähnchen / Pute Streichfähige und/oder schnittfeste Rohwürste	3,4 %	< Nachweisgrenze (< 10 KbE/g)



YOPI (junge, alte, schwangere und immungeschwächte Menschen) sollten auf den Verzehr von streichfähigen Rohwürsten verzichten

20. Sitzung des Ausschusses Zoonosen am 12. Juni 2019

#gemeinsam30

Überwachungsplanung in Mecklenburg-Vorpommern

Planung MV: AG Probenplanung

Risikoorientierte Probenplanung nach AVV Rüb -

Beteiligung an den BÜp-Programmen einschließlich der **Betriebskontrollen gemäß § 11 AVV Rüb**

in Abstimmung mit oberster Landesbehörde und den Überwachungsbehörden

Festlegung von **Überwachungsschwerpunkten (LÜp)** für Mecklenburg-Vorpommern auch als Landes-Betriebskontrollprogramme

Für 2016

Auswertung Nachweis *Listeria monocytogenes* in LM bzw. der **Ausbruchsauflärung in M-V**

- ***Listeria monocytogenes* in streichfähigen Rohwürsten** (kurzgereifte Rohwürste)
- vereinzelte **Listerienfälle** auch in **Gemeinschaftsverpflegungen**

Vorschlag für ein **Landesbetriebskontrollprogramm** - Erarbeitung **Checkliste für Betriebskontrollen**

Schwerpunkt - **BfR-Empfehlungen** „Sicher verpflegt – besonders empfindliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen

- Befragung nach **risikobehafteten Lebensmitteln** für die Gruppe YOPI
- **bei Vorhandensein** von streichfähigen Rohwürsten im Speiseplan Probenahme und **Untersuchung auf *Listeria monocytogenes*** (qualit.+ quant.)

2016 LÜp 4.3 Überprüfung der Verpflegung in Gemeinschaftsverpflegungen

<https://www.lalf.de/fileadmin/media/PDF/Veroeffentlichungen/Broschueren/Fokus2016.pdf>

Kontrollen 68 Kontrollen (alle VLÄ)

Kontrollobjekte **48 in Alten- und Pflegeeinrichtungen** 13 in Krankenhäusern
 3 in REHA-Kliniken 4 in Kindertagesstätten

davon **58 mit betriebseigenen Küchen** 10 Einrichtungen Belieferung von externen Versorgern

Resultate:

Empfehlungen des BfR bekannt?	Ja = 26 (38 %)	Nein = 42 (62 %)
Empfehlungen des BfR vollständig umgesetzt?	Ja = 9 (13 %)	Nein = 59 (87 %)
Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen?	Ja = 67	Nein = 1
Verzicht auf Risiko-Lebensmittel allgemein?	Ja = 9	überwiegend = 36 Nein = 24

Risikoklassen: keine bei 51 Betrieben (85 %)
 Risikogruppeneinteilung bei 17 Einrichtungen (Immunsupprimierte, Allergiker, Diät- oder Schonkost)

Verpflegung von **empfindlichen Personen mit streichfähiger Rohwurst bei 60 (88,2 %)** kontrollierten Betrieben
 = **Beprobungen** bei Vorhandensein im aktuellen Speiseplan erfolgten bei **42 (61,8 %)**
 = **Nachweis Listeria monocytogenes 3 x qualitativ (in 25 g)**

#gemeinsam30

Bundesüberwachungsprogramme (Büp)

- Programmvorschläge durch Bundesländer und Bundesbehörden
- Priorisierung der BL für die Auswahl der BÜp - Programme
- **BÜp – Expertengruppe Beratung der Programme und Auswahl nach:**
 - Zielstellung
 - Rechtsgrundlage
 - Datenmeldung (Datenmeldeportal nach AVV DatA, aggregierte Daten)
 - bei Betriebskontrollprogrammen Checklisten
 - Auswertung durch Datenaggregation

**MV erneuter Vorschlag des Programms (nach erster Ablehnung)
nach der Durchführung im eigenen Land und den auffälligen Ergebnissen**

Auswertung der aggregierten Daten der Bundesländer **durch BVL**
Programminitiator bewertet das Programm und erstellt den Textbericht

BÜp 2017 - 7.2 Überprüfung der Verpflegung in Gemeinschaftsverpflegungen auf die Verwendung von Risikolebensmitteln im Zusammenhang mit der Einhaltung der Guten Hygienepraxis -D-

Ausgangssituation

- **BfR und RKI** aus epidemiologischen Gründen **2011 Herausgabe** der „Empfehlungen für besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftsverpflegungen“
- **bundeslandübergreifende Erkrankungsfälle** über mehrere Jahre gab es in Deutschland mit dem Nachweis von *Listeria monocytogenes*
- **Auffälligkeiten** bei der Abklärung von lebensmittelbedingten Erkrankungsfällen
- **in Bezug auf den Einsatz von Risikolebensmitteln**

Ziel

Ermittlung des bundesweiten Status zur Schärfung des Risikobewusstseins in Gemeinschaftseinrichtungen, die „empfindliche Personen“ verpflegen

Kontrollinhalte:

- zur Kenntnis der BfR-Empfehlungen zur Verpflegung empfindlicher Personen und deren Umsetzung
- zur Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen
- zum Verzicht auf in den BfR-Empfehlungen genannte risikobehaftete Lebensmittel-Gruppen

Kontrollobjekte

Alten- und Pflegeheime, Krankenhauseinrichtungen, Kureinrichtungen



BÜP 2017 Bericht Ergebnisse **D**

Angaben zur Struktur der kontrollierten Betriebe

Betriebsart	Kontrollierte Einrichtungen	Empfehlung des BfR	
		bekannt	nicht bekannt
Krankenhaus	292	144	148
Alten- oder Pflegeheim	1493	647	846
Kureinrichtung	77	40	37
Andere	18	9	9
Gesamt	1880	840	1040

BÜP 2017 Bericht Ergebnisse D

Essensversorgung und Lebensmittelangebot

Anzahl der Betriebe, die vollständig auf die angegebenen Lebensmittel verzichten	179 / 10 %										
Anzahl der Betriebe, die überwiegend bzw. nicht auf die angegebenen Lebensmittel verzichten	1701 = 90 % Nicht Umsetzen der Empfehlungen										
	Rohmilchprodukte	Sauermilch- und Weichkäse aus pasteurisierter Milch mit Oberflächenbeschichtung	Feinkostsalate	streichfähige Rohwurst	rohe Hackfleischzubereitungen	gebeizter Fisch (Graved Lachs)	heiß oder kalt geräucherte Fischereierzeugnisse	selbst hergestelltes Speiseeis	unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder Schalentiere	Sprossen	Tiefkühlbeeren
Anzahl der davon angebotenen Lebensmittel	492	1040	1273	1255	370	558	928	312	301	337	886

BÜP 2017 Bericht Ergebnisse **D**

Festgestellte Mängel nach Überprüfung der Betriebshygiene in Gemeinschaftsverpflegungen

Betriebsart	festgestellte Mängel	Mängel bei der Betriebshygiene oder Verstöße gegen allgemeine GHP-Grundsätze										
		Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	Rückverfolgbarkeit	Personalschulung	HACCP-basierte Verfahren	Eigenkontrolle	Temperatureinhaltung	bauliche Beschaffenheit, Instandhaltung	Reinigung und Desinfektion	Personalhygiene	Produktionshygiene	Schädlingsbekämpfung
Krankenhaus	hochgradig	3	0	0	3	3	2	4	2	1	1	1
Alten- oder Pflegeheim	hochgradig	6	3	2	11	10	5	19	5	4	3	7
Kureinrichtung	hochgradig	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Andere	hochgradig	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gesamt	hochgradig	10	3	2	14	13	7	26	7	5	4	8

geringfügige Mängel und Verstöße häufig festgestellt

5,3 % hochgradige Mängel
(insgesamt nur selten)

Getroffene Maßnahmen nach Überprüfung der Betriebshygiene in Gemeinschaftsverpflegungen

In 1.100 Betrieben (59 %) wurden Maßnahmen ergriffen

Bei **geringfügigen Mängeln** erfolgte **nicht** in der Regel eine **formelle Maßnahme** sondern eher eine **Beratung**

Hochgradige Mängel und Verstöße wurden in der Regel mit **formellen Maßnahmen** geahndet:

Gesamtzahl kontrollierter Betriebe	Maßnahmen (mehrfach möglich)						
	keine	Nichtformelle	Formelle				Strafverfahren
		Beratung	mündliche Verwarnung	schriftliche Verwarnung	schriftliche Verfügung	Bußgeldverfahren	
1880	780	942	114	54	27	6	0

BÜP 2017 Bericht Zusammenfassung Ergebnisse Essensversorgung und Lebensmittelangebot



15 Bundesländer mit **1.880 Betriebskontrollen** überwiegend **Alten- und Pflegeheime**

81 % der Betriebe besaßen eine **betriebseigene Küche**,
19 % wurden durch einen externen Versorger mit Essen beliefert.

Handlungsempfehlungen des BfR waren nur in **45 %** der kontrollierten Betriebe **bekannt**

Bei der Essensversorgung **verzichteten** nur **179 (10 %)** der kontrollierten Betriebe **vollständig** auf die in den BfR-Empfehlungen angegebenen Risikolebensmittel.

In den übrigen Betrieben wurden **noch am häufigsten angeboten**:
streichfähige Rohwurst, Weichkäse mit Oberflächenschmiere, Räucherfisch, und Tiefkühlbeeren.

https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/03_BUEP/lm_buep_node.html;jsessionid=924150324A178466CFC1D41891A4BA33.2_cid341

BÜp 2017 – 4.2 Überprüfung der Verpflegung in Gemeinschaftsverpflegungen auf die Verwendung von Risikolebensmitteln im Zusammenhang mit der Einhaltung der Guten Hygienepraxis (M-V)

Betriebskontrollen.: 60 Kontrollen
Kontrollobjekte: 6 x Krankenhaus, **47 x Altenpflegeheime**,
4 x Kureinrichtungen, 3 x Schulen

Empfehlungen des BfR 34 x **bekannt (57%)** 26 x nicht bekannt



Lebensmittel aus den Empfehlungen **15 % Verzicht auf alle LM** aus Empfehlungen (9)
15 % kein Verzicht auf LM aus Empfehlungen (9)
70 % **überwiegend** Verzicht (42)
(aber kein Verzicht: Weichkäse, Rohwurst, ger. Fisch, Sprossen)

Vorgefundene Mängel: meiste Mängel bei der **baulichen Beschaffenheit und Instandhaltung, Eigenkontrolle, HACCP-Verfahren, Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen,**

Maßnahmen: 21 x keine 39 x Beratung (**nicht formelle Maßnahme**) eingeleitet



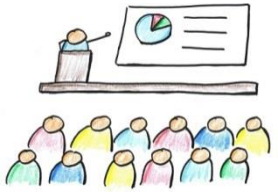
Kontrollen wurden schwerpunktmäßig in ca. 75 % in Alten- und Pflegeheimen, 10 % in Krankenhäusern und 7 % in Kur- und Reha-Einrichtungen, 5 % Schulen durchgeführt

Durchführung der Überwachungsprogramme in M-V 2 Jahre hintereinander
Empfehlungen des BfR sind **bekannter geworden + 20 %** (von 38 auf 57 %)


Weitestgehend Übereinstimmung der **noch verwendeten LM** zwischen M-V und D:
Weichkäse, Feinkost, streichfähige Rohwurst, geräucherte Fischerzeugnisse

Teilweise Erfolge in einigen **Seniorenheimen** **weniger Räucherfisch** sowie in einigen **KITAs** **weniger Teewurst** im Einsatz

Das Überwachungspersonal hat sich mit den Inhalten der BfR-Empfehlungen intensiv beschäftigt und setzt diese jetzt intensiver im Rahmen der Überwachung von Gemeinschaftsverpflegungen ein



Verbesserung der Überwachungstätigkeit

- **In Gemeinschaftsverpflegungen** eingehend prüfen, ob bei der **Risikoanalyse** im Rahmen des HACCP-Konzeptes besonders empfindliche Verbrauchergruppen berücksichtigt werden
- **Aufklärungsarbeit** im Rahmen der Überwachung verbessern - Ist die BfR-Empfehlung bekannt?
- Mitwirkung bei Fortbildungsmaßnahmen – Kenntnisse zur **Aufklärung über risikobehaftete Lebensmittel**
- auf **Risikobereiche** Aufmerksam machen - weiter **Überwachungsprogramme** durchführen
- Verbesserung der Rückverfolgbarkeit von **Einzelkrankungsfällen** mit *Listeria monocytogenes* in Bezug auf lebensmittelbedingte Ursache
 -  **Bewusstsein für risikobehaftete Lebensmittel in Einrichtungen, die empfindliche Personengruppen verpflegen, muss verstärkt werden, damit die aktualisierten BfR-Empfehlungen besser umgesetzt werden !**

Vielen Dank für Ihre ▪ Aufmerksamkeit

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V
Lebensmittelhygienischer Dienst G.Tardel
lhd@lalif.mvnet.de

www.lalif.mvnet.de