

AFFL-Statement zum 12. BfR-Forum Verbraucherschutz am 4. und 5. Juni 2012

Verbesserung der Hygiene von Lebensmitteln durch Dekontamination? Standortbestimmung und Perspektiven

Sehr geehrte Damen und Herren,

zunächst bedankt sich die Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) für die Möglichkeit, dieses Statement zu halten. Von Herrn Kamphausen möchte ich Ihnen herzliche Grüße ausrichten, er ist heute leider verhindert und hat mich gebeten, dieses Statement zu übernehmen.

Die AFFL hat bisher kein Votum zum Einsatz von organischen Säuren oder vergleichbaren Mitteln zur Oberflächendekontamination bzw. zur Keimreduktion beschlossen. Hierfür würden auch die Grundlagen fehlen, da mit dieser Veranstaltung ja erst eine Standortbestimmung versucht wurde. Dieses Statement stellt somit eine vorsichtige erste fachliche Einschätzung dar.

Bisher war das Credo der Überwachungsbehörden in Deutschland eindeutig: Kein Einsatz von organischen Säuren oder anderen Substanzen zur Keimreduktion bei Schlachtkörpern. Diese Maßnahmen können Hygienemängel kaschieren, der Anreiz für hygienisch einwandfreies Arbeiten würden wegfallen, Verbraucherinnen und Verbraucher können getäuscht werden und der Status, das Image des Lebensmittels Fleisch leidet.

Nach ca. 10 Jahren Basisverordnung und neuen Hygienekonzepten und dem möglicherweise bevorstehenden Einsatz von Dekontaminationsmitteln sind aus Sicht der Überwachungsbehörden folgende Kriterien relevant. Sie wurden zumeist schon benannt, sollen jedoch noch einmal ganz konkret aus dem Blickwinkel der Überwachungsbehörden zusammengestellt werden:

- **Sicherheit:**

Jegliche Substanz, die Einsatz finden könnte, muss sicher sein. Das heißt, ohne eine entsprechende Sicherheitsbewertung durch die EFSA oder das BfR kommt ein Einsatz nicht in Frage.

- **Hygiene:**

Es darf durch den möglichen Einsatz von Dekontaminationsmitteln keine Abstriche bei der Hygiene geben. Dies bedeutet, dass ein Unternehmen, das derartige Substanzen einsetzen will, durch ein umfassendes Eigenkontrollkonzept und insbesondere durch mikrobiologische Trendanalysen nachweisen muss, dass die Hygienevorschriften immer auf höchstem Niveau eingehalten werden. Gerade gestern wur-

de hier eindrücklich gezeigt, welche Rolle die Schlachthofhygiene bei der Verbreitung von MRSA oder Salmonellen spielt.

- **Gründe für eine Anwendung:**

Bei einem Einsatz von Dekontaminationsmitteln darf es nicht primär um eine Reduzierung der Gesamtkeimzahl oder der Enterobakteriaseenzahl gehen, vielmehr müssen gewichtige sicherheitsrelevante Aspekte vorliegen. Dies könnten z.B. die Reduzierung von *Campylobacter* beim Geflügelfleisch oder die Kontrolle von EHEC bei Rindfleisch sein. Gerade im Zusammenhang mit der *Campylobacter*-Belastung von Geflügelfleisch scheinen jedoch noch nicht sämtliche Hygienemaßnahmen ausgeschöpft zu sein. Dagegen könnte bei der Reduktion bzw. Kontrolle von EHEC beim Rindfleisch eine relevante Fragestellung vorliegen, die den Einsatz von Dekontaminationsmitteln rechtfertigen könnte.

Grundsätzlich könnte die Anwendung dieser oder vergleichbarer Methoden, wie z. B. die Heißwasserbehandlung bei bestimmten Tierbeständen (z. B. Kategorie 3 nach Schweine-Salmonellen-VO) oder bestimmten Lebensmitteln (Tatar, Zwiebelmettwurst) eine wichtige zusätzliche Handlungsoption sein, um die Herstellung von sicheren Lebensmitteln zu gewährleisten.

Insoweit ist weiter zu prüfen, welche Maßnahmen gezielt beim Schlachten oder der Weiterverarbeitung ergriffen werden können. Diese Fragestellungen sollten jedoch jeweils durch eine Risikobewertung abgesichert werden.

- **Qualität:**

Es versteht sich von selbst und ist schon vielfach angeführt worden, dass die Qualität des Fleisches unter dem Einsatz der organischen Säuren nicht leiden darf. Dies schließt nicht nur sensorische Merkmale mit ein, sondern umfasst insbesondere auch beim Rindfleisch Reifungsprozesse.

- **Täuschungsschutz:**

Verbraucherinnen und Verbraucher müssen über die Behandlung von Fleisch umfassend informiert sein. Um dies auch kontrollieren zu können, müssen mit Aufnahme eines solchen Verfahrens eindeutige Analyseverfahren etabliert sein. Dies dürfte insbesondere bei organischen, ja fast körpereigenen Substanzen sehr schwierig sein. Zumindest muss der gesamte Behandlungsprozess jedoch umfassend vom Unternehmen dokumentiert werden, und diese Information muss in der Lebensmittelkette mit weitergegeben werden.

- **Behandlung in der Lebensmittelkette:**

Von grundlegender Bedeutung ist die Frage, wann eine solche Behandlung stattfindet. Findet sie noch im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung statt oder ist es ein zusätzliches Behandlungsverfahren, das außerhalb dieser Untersuchungen durchgeführt wird? Wenn es vor Abschluss der Fleischuntersuchung stattfindet, ist es ein Verfahren, das auch vom amtlichen Personal mit beurteilt werden

muss. Voraussetzung für die Behandlung muss aber die Genusstauglichkeit des Fleisches sein. Sollte es erst nach Abschluss der Fleischuntersuchung eingesetzt werden, unterliegt es der Lebensmittelüberwachung. In jedem Fall muss es im Eigenkontroll- und HACCP-Konzept mit eingebunden, bewertet und überprüft werden.

Insgesamt betrachtet sind viele Fragestellungen gegeben, die im jetzigen Verfahren der möglichen Zulassung eines solchen Stoffes nicht abschließend diskutiert worden sind – was auch zu Beginn eines solchen Prozesses völlig normal ist. Die AFFL begrüßt es sehr, dass sich das BfR dieser Thematik angenommen hat und wir gehen davon aus, dass die Überwachungsbehörden bereit sind, an einem Pilotprojekt mitzuwirken, um grundlegende Fragen zur Risikobewertung und Überwachung klären zu können.