

16. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 28.04.2016

Die BfR-Kommission für Hygiene wurde 2008 neu gegründet. Die BfR-Kommission für Hygiene berät das BfR bei der Bewertung von hygienischen Fragestellungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Futtermitteln sowie bei der Bewertung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, lebensmitteltechnologischen Verfahren und deren Einfluss auf Verderbniserreger oder pathogene Keime. Die Kommission wirkt als nationales Sachverständigengremium an der Erstellung einer „Prioritätenliste“ zu aktuellen mikrobiellen Risiken mit.

1 Begrüßung

Der Vorsitzende der Kommission begrüßte alle anwesenden Kommissionsmitglieder.

2 Abfrage der Erklärung zu eventuellen Interessenkonflikten

Nach Auskunft der Teilnehmer liegen keine Interessenkonflikte in Bezug auf die in der Sitzung behandelten Themen vor.

3 Genehmigung der Tagesordnung und Verabschiedung des Protokolls der letzten Sitzung

Die Tagesordnung wurde von allen anwesenden Kommissionsmitgliedern akzeptiert. Zum Protokoll der letzten Sitzung vom 27.05.2015 gab es keine Einwände. Es wurde verabschiedet.

4 Ständige Tagesordnungspunkte

4.1 Administrative Angelegenheiten der Kommission

Die Beschlussfähigkeit der Kommission (mindestens 7 Mitglieder müssen anwesend sein) wurde festgestellt.

4.2. Administrative Angelegenheiten der Kommission: Transparenz und Interessenkonflikte

Die Themen Transparenz und mögliche Interessenskonflikte für die Kommissionen wurden erläutert. Es bestand und besteht eine strikte Trennung zwischen der Risikobewertung durch das BfR und den allgemeinen Empfehlungen, die von einzelnen Kommissionen des BfR ausgesprochen werden. Kein Mitglied einer Kommission ist zu irgendeinem Zeitpunkt in eine Risikobewertung des BfR involviert oder hat Mitspracherecht. Die Kommissionen sind unabhängig vom BfR in ihren Meinungen und in den ausgesprochenen Empfehlungen und fungieren als beratende Expertenrunden.

Die Mitglieder der Hygienekommission bestätigen, dass ihrerseits keine Interessenskonflikte vorliegen und unterstützen den offenen Umgang des BfR mit dieser Thematik.

5 Ausschuss „Molekularbiologische Methoden“

Zur Verbesserung der Zusammenarbeit von Arbeitsgruppen, Institutionen und Kommissionen wurde ein Ausschuss zur Optimierung von molekularbiologischen Methoden für die Identifizierung von durch Lebensmittel übertragbare Krankheitserreger ins Leben gerufen. Ein Kick-Off Meeting zu diesem Unterausschuss fand am 19.01.2016 statt.

Das Hauptaugenmerk wird zunächst auf der Auswahl und der Harmonisierung von molekular- und mikrobiologischen Methoden liegen. Wenn möglich sollen diese standardisiert bzw. dem Anwendungsgebiet angepasst werden, um vergleichbare Ergebnisse zu generieren. Im Mittelpunkt der Zusammenarbeit steht weiterhin die Erstellung einer Datenbank zum Abgleich von Genomsequenzen ausgewählter pathogener Mikroorganismen, um die Identifizierung und Zuordnung von solchen Erregern zu erleichtern. Hierzu sind vermehrt Forschungsarbeiten zur Weiterentwicklung von Typisierungsmethoden erforderlich. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat bereits mit dem Aufbau einer Datenbank begonnen, in denen entsprechende Informationen zu einigen Pathogenen gespeichert sind.

6 Zielkonflikte zwischen Lebensmittelhygiene, „Kulinaristik“ und sozialen Aspekten

In einem Beitrag referierte ein Mitglied der Kommission zur Abwägung zwischen den Risiken für den Verbraucher und sogenannten „kulinaristischen“ Faktoren. Vor allem bei der Erstellung von Merkblättern für Risikogruppen und „normale Verbraucher“ ist es eine Herausforderung, auch den sozialen Faktoren des Essens gerecht zu werden. Oft ist ein Durcherhitzen oder Weglassen von bestimmten Lebensmitteln (z.B. Fisch oder Kräutern) gleichbedeutend mit einer Vernachlässigung von Geschmack oder Lebensqualität. Merkblätter und Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit richten sich aber in der Regel nur an einen kleineren Teil der Bevölkerung (Risikogruppen wie Kinder, Schwangere oder ältere Menschen).

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist ein wichtiges Anliegen, das mittlerweile auch durch das Angebot vieler obst- und gemüsereicher sog. Ready-to-eat (RTE)-Nahrungsmittel ergänzt wird. Trotz der möglichen Risiken für Verbraucher durch den Verzehr dieser Lebensmittel wird dieser Trend in der Bevölkerung vielfach als positiv empfunden. Lebensmittelunternehmer sind daher aufgefordert, diesen Trend bei der Herstellung von RTE-Lebensmitteln durch hohe Lebensmittelsicherheitsstandards zu unterstützen.

Darüber hinaus wurde darauf hingewiesen, wie wichtig und empfehlenswert (trotz einiger, nicht völlig auszuschließender Risiken) die Zubereitung von Nahrungsmitteln im Rahmen der Kindererziehung und der Vorschul- und Schulbildung ist, um einen nachhaltigen Bezug junger Menschen zu Lebensmitteln und den Aufbau von Kompetenz bezüglich Lebensmitteln, ihrer Zubereitung und der Beherrschung der damit verbundenen Gefahren zu gewährleisten.

7 Hygiene von freistehenden Wasserspendern

Zurzeit arbeitet das BfR zusammen mit der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen an der Erstellung eines Merkblattes zur Wasserhygiene im Zusammenhang mit Wasserspendern. Die Kommission befürwortet die Einführung einer verbindlichen maximalen Keimbelastung zur Gewährleistung eines allgemeinen Hygienestandards und als Indikator für die Trinkwasserbelastung durch gefährliche Keime. Entsprechende Befunde können ein Hinweis auf Nichteinhaltung von Hygienekriterien, für die Bio-

filmbildung oder für eine mangelhafte Wartung von Wasserspendern sein. Dazu sollten die Testkriterien (Zeitpunkt der Probenahme, Transportzeit und Transporttemperatur) einheitlich gestaltet werden.

8 Verschiedenes

8.1. Hygiene von Holzbrettern

Da zurzeit einzelne Unternehmen neuwertige, speziell beschichtete und zertifizierte Holzbretter zur Verarbeitung von Lebensmitteln bewerben und auf den Markt bringen, besteht eine Nachfrage an einer erneuten Risikobewertungen von Holzbrettern durch das BfR. Bislang wurden Kunststoffbretter als hygienischeres Arbeitsmaterial bewertet, da sie aufgrund ihrer Hitzebeständigkeit in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Als nächster Sitzungstermin wurde der 17. November 2016 festgesetzt.