

17. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 17. November 2016

Die Kommission für Hygiene berät als ehrenamtliches und unabhängiges Sachverständigen-gremium das *Bundesinstitut für Risikobewertung* (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 Sachverständigen-gremium an der Erstellung einer „Prioritätenliste“ zu aktuellen mikrobiellen Risiken mit. Als Instrument der externen Qualitätssicherung erhöht die Kommission die wissenschaftliche Qualität der Stellungnahmen des BfR und kann dem Institut im Krisenfall als Expertinnen- und Expertennetzwerk beratend zur Seite stehen. Die Kommission besteht aus 12 Mitgliedern, die für einen Turnus von vier Jahren über ein offenes Ausschreibungs- und Bewerbungsverfahren berufen wurden und sich durch wissenschaftliche Expertise auf ihrem jeweiligen Fachgebiet auszeichnen. Die Kommissionmitglieder sind zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten und zur unparteilichen Erfüllung Ihrer Aufgabe verpflichtet. Eventuelle Interessenkonflikte zu einzelnen in der Sitzung behandelten Tagesordnungspunkten (TOPs) werden transparent abgefragt und offengelegt. Aus dem vorliegenden Ergebnisprotokoll geht die wissenschaftliche Meinung der BfR-Kommission hervor. Die Empfehlungen der Kommission haben allein beratenden Charakter. Die Kommission selbst gibt keine Anordnungen und keine Gutachten heraus und ist dem BfR gegenüber auch nicht weisungsbefugt (und umgekehrt) oder in dessen Risikobewertungen involviert.

TOP 1 Begrüßung

Der Vorsitzende begrüßt die Sitzungsteilnehmerinnen und -teilnehmer zur 17. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene. Als Gäste zum TOP 4 werden zwei Mitarbeiterinnen des BfR angekündigt.

1.1 Feststellung der Beschlussfähigkeit

Die Beschlussfähigkeit der BfR-Kommission (Anwesenheit von mindestens 7 Kommissionsmitgliedern) wird festgestellt.

1.2 Verabschiedung der Tagesordnung

Die von der stellvertretenden Geschäftsführerin der BfR-Kommission für Hygiene aktualisierte Tagesordnung wird ohne weitere Änderung angenommen.

1.3 Abfrage von Interessenkonflikten

Die stellvertretende Geschäftsführerin fragt ab, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten oder speziellen Themen bestehen. Alle anwesenden Mitglieder geben an, dass diesbezüglich keine Interessenkonflikte vorliegen.

1.4 Verabschiedung des Protokolls der 16. Sitzung

Das Protokoll der letzten Sitzung vom 28. April 2016 wird ohne Änderungen angenommen.

TOP 2 – Ständige Tagesordnungspunkte

2.1 Administrative Angelegenheiten der Kommission: Geschäftsordnung und Bewerbungsverfahren

In einer Präsentation stellt ein Mitarbeiter des BfR die Änderungen in der Geschäftsordnung der BfR-Kommissionen sowie das Bewerbungsverfahren für die vierte Berufungsperiode vor, welche am 1. Januar 2018 beginnt. Das geänderte Bewerbungsverfahren sieht eine Bewerbung über das Online-Bewerbungsportal des BfR vor. Das eigentliche Bewerbungsprozedere wird vereinfacht, da von den Bewerberinnen und Bewerbern lediglich die Publikationsliste, ein Lebenslauf sowie einige weitere Angaben zur Person gefordert werden. Auf Nachfrage erläutert er, dass bei der Auswahl jedoch auch weitere Qualifikationen der BewerberInnen berücksichtigt werden.

Im Frühjahr 2016 wurde in allen BfR-Kommissionen zur Feststellung der allgemeinen Zufriedenheit und Vorstellungen über die Zusammenarbeit mit dem BfR eine anonyme Umfrage durchgeführt, an der die Mitglieder auf freiwilliger Basis teilnehmen konnten. Diese Umfrage ergab, dass innerhalb der BfR-Kommission für Hygiene 50 % der Mitglieder gerne auch an Sitzungen anderer BfR-Kommissionen teilnehmen würden, sich 70 % der Mitglieder ein enges Beratungsmandat gegenüber dem BfR wünschen und die Mitglieder sich generell vorstellen können, das BfR durch Positionspapiere zu unterstützen.

2.2 Bericht aus dem Bundesministerium

Der Vertreter des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft berichtet über die am 18.11.2016 stattfindende Sitzung der EU-Kommission. Themenschwerpunkt wird die Anpassung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien sein. Der Fokus wird besonders auf der Festlegung von Prozesshygienekriterien für *Campylobacter* liegen.

Er berichtet weiterhin über Diskussionen in anderen Bereichen der Rechtssetzung. Es wird Durchführungsrechtsakte zum Hygienepaket geben. Das EU-Parlament hat dem Änderungsentwurf der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zugestimmt und mit deren Anwendung ist ab dem Jahr 2020 zu rechnen. Außerdem sollen auch die Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 modifiziert werden.

2.3 Bericht aus dem BfR

Die stellvertretende Geschäftsführerin der BfR-Kommission für Hygiene berichtet von ausgewählten Ereignissen im BfR im Jahr 2016.

Herr PD Dr. Karsten Nöckler wurde mit Wirkung vom 1. November 2016 mit der Wahrnehmung der Aufgaben der Leitung der Abteilung „Biologische Sicherheit“ beauftragt.

Außerdem wurde das SPICED-Projekt zum 30.06.2016 abgeschlossen. Die Abschlussveranstaltung fand als internationales Symposium mit dem Titel „Spices and Herbs - A Risk-free Taste Experience?“ am 01./02.Juni 2016 im BfR statt. Die wichtigsten Ergebnisse werden in einem Sonderheft vom Journal „Food Control“ veröffentlicht.

Vom BfR wurde ein 100 Sekunden Film zum Thema „Risiken beim Grillen“ erstellt. Außerdem wurden die korrespondierenden FAQs auf der BfR-Homepage aktualisiert.

Das BfR koordiniert das Verbundprojekt „Lebensmittelsicherheit und Resilienz von Lebensmittelwarenketten in biologischen Gefahrenlagen (Ess-B.A.R.). In diesem Projekt wird der Eintrag von bestimmten bakteriellen Krankheitserregern in die Lebensmittelkette betrachtet. Ein Schwerpunkt ist die Entwicklung diagnostischer Verfahren, mit denen hochpathogene zoonotische Erreger in der Lebensmittelkette frühzeitig erkannt werden können. Ziel ist es, mit Hilfe von OMICS-Technologien (NGS, Next Generation Sequencing; MS, Mass Spectrometry) universell einsetzbare Methoden für den kultivierungsunabhängigen Nachweis lebensmittelassoziierter Krankheitserreger zu entwickeln. Der zweite Forschungsschwerpunkt liegt auf der Entwicklung informationstechnologischer Werkzeuge, mit denen komplexe Daten ausgewertet werden können. Diese Werkzeuge sollen es ermöglichen, Ausbreitungswege eines Krankheitserregers besser zu analysieren und die Ausbruchsquellen schneller zu identifizieren.

Im Oktober 2016 startete am BfR die Feldphase der BfR-MEAL-Studie. In dieser Total-Diet-Studie sollen erstmals in Deutschland systematisch und repräsentativ Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand analysiert werden. Hierfür wurde im BfR eine eigene Versuchsküche errichtet. Im Anschluss erfolgt die Analyse von nach Lebensmittelgruppen sortierten und gepoolten Proben und deren Auswertung. Die Daten sollen helfen, die Qualität der Expositionsabschätzung bei der Risikobewertung zu verbessern.

Am 10./11.11.2016 fand im BfR das Symposium „Zoonosen und Lebensmittelsicherheit“ statt. Hierbei lag der Fokus vor allem auf den aktuellen Entwicklungen der verschiedenen Zoonoseerreger und mikrobiellen Toxinbildner. Die Kommissionsmitglieder haben Interesse an der regelmäßigen Benachrichtigung über Veranstaltungstermine am BfR.

2.4 Bericht des EFSA-Focal Points

Aus Zeitgründen entfällt die Präsentation des EFSA Focal Points. Ersatzweise werden den Kommissionsmitgliedern vorbereitete Präsentationsfolien und eine Auflistung von aktuellen EFSA-Publikationen zur Verfügung gestellt.

2.5 Bericht aus der BfR-Kommission für Biologische Gefahren

Die stellvertretende Geschäftsführerin der BfR-Kommission für Biologische Gefahren stellt die relevanten Themen der 15. Sitzung (Termin 09.11.2016) vor.

TOP 3 Hygiene von frei stehenden Wasserspendern

Ein Kommissionsmitglied stellt die Ergebnisse von 257 im Jahr 2013 in den Ländern untersuchten Wasserproben aus frei stehenden Wasserspendern zusammenfassend dar. Die ermittelten Koloniezahlen lagen nur vereinzelt über 10.000 Kolonie-bildenden Einheiten pro Milliliter. Die Kommissionsmitglieder stimmten darin überein, dass die Datenlage nicht ausreicht, um einen bestimmten Richtwert für die Koloniezahl zu empfehlen. In der anschließenden Diskussion wird deutlich, dass es grundsätzlich problematisch ist, überhaupt zu erfassen, wo Wasserspender aufgestellt sind, wer für die Beprobung zuständig ist und wie die mikrobiologischen Ergebnisse zu bewerten sind. Ziel der Kommissionsarbeit müsse es sein, eine Hilfestellung für die hygienisch unbedenkliche Nutzung von Wasserspendern zu geben.

Die BfR-Kommission für Hygiene strebt an, die Arbeiten zum Thema „frei stehende Wasserspender“ im Jahr 2017 abzuschließen und anschließend das BfR bei der Erstellung eines Merkblattes zum gleichen Thema zu beraten. Das geplante Merkblatt soll die derzeit in Überarbeitung befindlichen „Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis für freistehende Wasserspenderanlagen“ des Verbandes German Watercooler Association (GWCA) ergänzen und Betrei-

ber von frei stehenden Wasserspendern über die notwendigen hygienischen Maßnahmen zur Risikominimierung informieren.

TOP 4 Reinigung und Desinfektion

4.1 Statusbericht des Ausschusses „Reinigung und Desinfektion“

Ein Mitarbeiter des BfR führt aus, dass der Ausschuss „Reinigung und Desinfektion“ seit der letzten Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene im April 2016 nicht getagt hat. Die Diskussion über die Hygiene von Holzschneidebrettern wurde aufgrund der aktuellen Priorität in die heutige Sitzung verlegt.

4.2 Bewertung des Desinfektionsmittelbedarfs

Zwei Mitarbeiterinnen der Abteilung „Sicherheit von Pestiziden“ des BfR stellen in einer Präsentation die Grundzüge der Bewertung und Zulassung von Desinfektionsmitteln und ihrer Wirkstoffe nach der neuen Biozid Verordnung (VO) dar. Die Bewertung und Zulassung erfolgt in einem zweistufigen Verfahren (Biozid-Wirkstoffe: EU-weites Verfahren, Biozid-Produkte: nationales Verfahren). Bei der Zulassung von Desinfektionsmitteln/-wirkstoffen, welche Wirkstoffe enthalten, die unter die Ausschlusskriterien der Biozid-VO fallen, ist im Rahmen einer Risiko-Nutzen-Analyse zu prüfen, ob die Notwendigkeit des Einsatzes besteht oder ob es Alternativen gibt. Es besteht Bedarf an Expertenwissen zum Nutzen von bestimmten Wirkstoffen, das durch fachliche Einschätzungen anderer Institutionen oder Kommissionen eingebracht werden könnte. Daher werden die Kommissionsmitglieder um Tipps zur Benennung und Einbeziehung von Expertinnen und Experten gebeten.

Nach Meinung der BfR-Kommission für Hygiene sollte zwischen dem allgemeinen Verbrauch und dem Notfallgebrauch von bestimmten schwer ersetzbaren Desinfektionsmitteln unterschieden werden. So sei die Gesundheits- oder Umweltschädlichkeit z.B. im Falle eines Krankheitsausbruchs sekundär, da in einem Notfall der primäre Fokus auf der keimabtötenden Wirkung liege. Formaldehyd oder andere Aldehyd-haltige Desinfektionsmittel sind ein wichtiger Bestandteil sowohl im klinischen Bereich der Humanmedizin (Sterilisation von klinischen Instrumenten wie Operationsbesteck, unersetzbare Notfalldesinfektionsmittel für Oberflächen) als auch der Veterinärmedizin (Formaldehyd für Bruteier). Das grundsätzliche Verbot von Aldehyd-haltigen Desinfektionsmitteln ohne bestimmte anwendungsbezogene Sondergenehmigungen wäre ein großes Problem, da Ammonium-haltige Produkte nicht die gleiche Wirksamkeit aufweisen. Um die Beratung des BfR durch Expertinnen und Experten zu erleichtern, sollten die Desinfektionsmittelwirkstoffe zunächst gruppiert werden (z.B. in Stoffgruppen oder Anwendungsbereiche) und so in einer Liste zur Verfügung gestellt werden.

TOP 5 Hygiene von Holzschneidebrettern

Ein Mitglied der BfR-Kommission für Hygiene berichtet, dass bei der Bundeswehr eine Studie zur Eignung bestimmter Holzschneidebretter aus Ahornholz für die Verwendung im Großküchenbereich durchgeführt wird. Die ca. 2,5 cm dicken Bretter bestehen aus besonders hartem Holz, das sehr stabil verleimt ist und auch nach längerer Benutzung sehr wenig Kerben aufweist. Im Rahmen der Studie wird ein Holzschneidebrett in einer Großküche hinsichtlich der hygienischen Unbedenklichkeit über einen Zeitraum von einem Jahr geprüft. Erste Auswertungen zeigen vergleichbare Ergebnisse des geprüften Holzschneidebretts und eines Brettes aus Makrolon. Problematisch erweist sich die Reinigung des Holzschneidebret-

tes in einer Spülmaschine, da es hierbei zur Verformung des Brettes kommt. Die Experimente sollen deshalb auch noch an einem dickeren Brett durchgeführt werden.

Die anwesenden Mitglieder der Kommission für Hygiene sind unterschiedlicher Meinung, ob die Durchführung darüber hinausgehender Studien sinnvoll ist. Verschiedene Publikationen zu dieser Thematik haben bisher unterschiedliche Ergebnisse geliefert, die in erster Linie vom Versuchsdesign abhängen. Aber auch Unterschiede in Produktqualität, -herstellung und -material spielten eine Rolle. Nach Auffassung eines anwesenden Kommissionsmitglieds müsse berücksichtigt werden, dass Schneidebretter in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie standardmäßig mittels Spülmaschine gereinigt würden.

Nach Auffassung der Kommission für Hygiene liegt das Hauptproblem darin, dass es bisher kein einheitliches Prüfverfahren gibt, nach dem die Beurteilung der Gleichwertigkeit von Kunststoff- und Holzschneidebrettern möglich ist. Die Erstellung einer DIN-Norm, die Kriterien festlegt, um die Gleichwertigkeit unterschiedlicher Materialien zu prüfen, könnte eine Lösung darstellen.

TOP 6 Aktueller Stand und Diskussion zum „Ausschuss molekulare Methoden zur Typisierung von Mikroorganismen“

Ein Mitarbeiter des BfR stellt in einer Präsentation die Ergebnisse der 2. Sitzung des Ausschusses „Molekularbiologische Typisierungsverfahren“ der BfR-Kommissionen für Biologische Gefahren und Hygiene dar. Das Protokoll zu dieser Sitzung wurde den Kommissionsmitgliedern bereits zur Verfügung gestellt. Die Leitung des Ausschusses erfolgt durch die beiden Vorsitzenden dieser BfR-Kommissionen. Es wurde angemerkt, dass eine Einbindung des Robert Koch-Instituts (RKI) wünschenswert wäre. Das RKI wurde hierzu bereits angefragt. Die erste Aufgabe des Ausschusses besteht in der Erstellung eines Fragebogens, mit dem eine Online-Umfrage zum „Ist-Zustand“ der Anwendung von Typisierungsverfahren durchgeführt werden soll. Es wurde diskutiert, inwieweit die Organisation der Befragung einen Einfluss auf den Rücklauf hat und wie man diesen verbessern kann. Die Nationalen Referenzlabore (NRL) und Referenzzentren (NRZ) werden eingebunden, indem sie die zu befragenden Einrichtungen benennen sollen. Nach Meinung der Kommissionsmitglieder sollte eine möglichst breite Streuung über die Fachgesellschaften erfolgen. Es sollte geprüft werden, ob auch Institutionen im deutschsprachigen Ausland mit einbezogen werden können. Detailfragen zu Untersuchungen im Rahmen lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche werden nicht Thema des Fragebogens sein. International wird Whole Genome Sequencing (WGS) als die Methode zur Ausbruchsaufklärung genannt. Die EFSA etabliert derzeit eine Datenbank zu WGS. Rechtliche Fragen sind jedoch noch nicht abschließend geklärt.

TOP 7 Zoonosen und lebensmittelbedingte Ausbrüche

Auf Nachfrage eines anwesenden Mitglieds der Kommission für Hygiene erläutern Mitarbeiterinnen des BfR, wo die Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings und die Informationen über lebensmittelbedingte Ausbrüche in Deutschland in 2015 zu finden sind.

7.1 Bereitstellung der Ergebnisse des Zoonosen-Monitorings

Die Ergebnisse des Zoonose-Monitorings werden jährlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in einem Bund-Länder-Bericht (BfR, BVL, Länder) zusammengestellt auf der Homepage veröffentlicht. Die Berichte werden auch in das FIS-VL eingestellt. Außerdem werden die Ergebnisse vom BVL und BfR auf mehreren Vortragsveranstaltungen präsentiert.

Die Berichte sind unter dem folgenden Link abrufbar:

http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/02_AmtlicheLebensmittelueberwachung/06_ZoonosenMonitoring/lm_zoonosen_monitoring_node.html.

7.2 Ergebnisse zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen

Bis einschließlich des Jahres 2014 hat das BfR ein System zur Erfassung von Lebensmitteln, die an Krankheitsausbrüchen beteiligt waren (BELA), geführt. Die Ergebnisse wurden jährlich vom BfR in einem Bericht zusammengefasst und auf der BfR Homepage veröffentlicht. Seit 2015 führt das BVL das BELA-System. Eine Mitarbeiterin des BfR informiert, dass das BVL plant, die Ergebnisse aus BELA gemeinsam mit dem RKI zu veröffentlichen.

TOP 8 aid-Merkblatt mit Lebensmittelempfehlungen für die Schwangerschaft

Die stellvertretende Geschäftsführerin der BfR-Kommission für Hygiene berichtet von der Überarbeitung der aid-Information „Schützen Sie sich vor Lebensmittelinfektionen in der Schwangerschaft“. Diese Information ist jetzt als Abreißblock mit einer zweiseitigen Tabelle neu aufgelegt. Der Abreißblock kann beim aid infodienst bestellt werden. Einzelne Mitglieder der BfR-Kommission für Hygiene unterstützten das BfR bei der Bearbeitung von Fragen des aid zum Verzehr bestimmter Lebensmittel in der Schwangerschaft. Nach Auffassung von Mitgliedern der BfR-Kommission für Hygiene ist es nicht notwendig, dass Schwangere zum Schutz vor Listeriose und Toxoplasmose auf den Verzehr von weißschimmelgereiften Weichkäse aus pasteurisierter Milch oder auf Softeis und Sahne aus Aufschlagmaschinen verzichten. Bezüglich des Verzehrs von Rohkostsalaten wird den Schwangeren geraten, Gemüse, Blattsalate, Kräuter und Obst zum Rohverzehr sicherheitshalber unmittelbar vor dem Verzehr aus frischen und gründlich gewaschenen Zutaten selbst herzustellen.

TOP 9 - Verschiedenes

9.1 Rohmilchtankstellen

Eine Mitarbeiterin des BfR informiert die Kommissionsmitglieder über die Zunahme der direkten Abgabe von Rohmilch über Verkaufsautomaten (sogenannte „Rohmilchtankstellen“). In den letzten Jahren, insbesondere aber in 2015, wurde eine steigende Zahl dieser Automaten verzeichnet. Genaue Zahlen liegen hierzu allerdings nicht vor. Rechtlich ist der Verkauf über solche Automaten bei Einhaltung bestimmter Vorgaben und mit dem gut sichtbaren und lesbaren Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ an der Abgabestelle zulässig. Im Herbst 2015 kam es in Niedersachsen im Zusammenhang mit dem Verkauf von Rohmilch über Rohmilchtankstellen zu einem Ausbruch von Campylobacteriose. Das Land Niedersachsen hat in Folge dessen ein „Merkblatt zur Aufstellung und zum Betrieb von Rohmilchabgabeautomaten“ und eine Checkliste für Rohmilchabgabeautomaten erstellt. Das BVL führte im Oktober 2015 eine „Recherche zu einem möglichen Zusammenhang zwischen Campylobacteriosen und Rohmilchtankstellen“ durch. Demnach gibt es in Städten und Landkreisen mit Rohmilchtankstellen erste Hinweise auf einen Anstieg von humanen Campylobacter-Infektionen. Im BfR wurde deshalb eine Stellungnahme zum Thema erarbeitet, die besonders auf mögliche Risikofaktoren beim Verzehr von Rohmilch eingeht. Außerdem wurden spezifische Fragen und Antworten auf der Website des BfR veröffentlicht.

9.2 Abgabe von Lebensmitteln in mitgebrachten Gefäßen

Die stellvertretende Geschäftsführerin der BfR-Kommission für Hygiene berichtet, dass das BfR in letzter Zeit gehäuft externe Anfragen zur Reinigung und Verwendung von Mehrweggefäßen für Speisen und Getränke erhalten hat. Aufgrund des wachsenden Interesses an

umweltfreundlichem Konsumverhalten besteht ein steigender Bedarf an offiziellen Stellungnahmen zur entsprechenden Handhabung. Daher besteht Interesse an vorhandenen und zukünftigen Studien und Untersuchungen, die als Grundlage für eine offizielle Empfehlung dienen könnten. Diesbezüglich ist das BfR an den Erfahrungen der Kommissionsmitglieder zu diesem Themenbereich interessiert.

Der BfR-Kommission für Hygiene ist eine offizielle Studie zu diesem Thema nicht bekannt.

Auch an die Länder werden häufig und regelmäßig Anfragen zur Verwendung von Mehrweggefäßen für Lebensmittel gerichtet. Aus Gründen des Umweltschutzes wird ein hoher Druck auf die Unternehmen ausgeübt, Mehrweggefäße zu tolerieren. Die Entscheidung zum Umgang mit Mehrweggefäßen liegt bei dem jeweiligen Unternehmen.

9.3 Schließung der Sitzung

Der Vorsitzende bedankt sich bei allen Mitgliedern für ihre Teilnahme und schließt die heutige Sitzung. Die nächste Sitzung der Kommission wird am 05.04.2017 in Berlin stattfinden.