

## 2. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 16. Februar 2009

BfR-Kommission für Hygiene wurde 2008 neu gegründet. Aufgabe der aus 12 externen unabhängigen Sachverständigen bestehenden Kommission ist die Beratung des Bundesinstitutes 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. Bei der Arbeit der BfR-Kommission für Hygiene ist die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung und -behandlung von der Urproduktion bis zum Endverbraucher („farm to fork“-Konzept) von Bedeutung.

### 1 Kooperation der BfR-Kommission für Hygiene mit Anderen

Als Bestandteil des Selbstverständnisses der Kommission wird eine Zusammenarbeit mit Gremien und Institutionen sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene begrüßt und angestrebt.

Dazu wurde zunächst die Verzahnung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) mit der BfR-Kommission für Hygiene vorgestellt. Das BfR ist zum sog. EFSA Focal Point ernannt worden, der eine Schnittstelle zwischen der EFSA und nationalen Institutionen darstellt. Im Beirat der EFSA ist das BfR durch seinen Präsidenten als Mitglied vertreten. Die Arbeitsergebnisse und Informationen der EFSA werden im Internet veröffentlicht. Der EFSA Focal Point wird auf den zukünftigen Sitzungen der Kommission über die Aktivitäten der EFSA berichten.

Weiterhin wurden andere Kooperationsmöglichkeiten, z.B. mit der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) diskutiert.

### 2 Zukünftige Arbeitsthemen für die Kommission

Die vorgeschlagenen Themen wurden eingehend diskutiert. Dabei stellten sich zwei Strukturen von Arbeitsthemen heraus:

1. Konkrete, spezifische, im Vergleich „kleine“ Themen, die voraussichtlich im Rahmen weniger Sitzungen bearbeitet werden können. Als denkbare Beispiel wird das Thema „Wasserspender“ angeführt.
2. Umfassendere Themenkomplexe, die die Arbeit der Kommission voraussichtlich über einen längeren Zeitraum bzw. ständig begleiten werden. Als Beispiel wird hier der generelle Aspekt des „Farm to Fork“ Prinzips genannt.

Beide Themenstrukturen (langfristige und kurzfristige Themen) sollen in der Kommission gleichzeitig bearbeitet werden. Es wird angestrebt, dass mindestens ein Kurzthema innerhalb der ersten Legislaturperiode der Hygienekommission zu einem Abschluss geführt wird. Zudem sollten die grundsätzlichen Strukturen zur Bearbeitung festgelegt werden.

Die bislang vorgeschlagenen Themen sollen in folgender Reihenfolge bearbeitet werden:

1. Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere Schulspeisung, Krankenhausküche und Verpflegung in Senioreneinrichtungen einschließlich der Identifikation von Lebensmitteln, die nicht an bestimmte Verbrauchergruppen abgegeben werden sollten.

2. Risiken von Wasserspendern.
3. Erreger-Lebensmittelkombinationen (Beispiel: Einfluss der Kühlung auf das Überleben von *Salmonellen* im/auf dem Ei)
4. Qualitätssicherung für die Primärproduktion als Basis für funktionierende Betriebshygiene in den nachfolgenden Be- und Verarbeitungsschritten.
5. Noroviren in Lebensmitteln.
6. Empfehlungen zu Verbraucherinformationen einschließlich der Rechtskonformität von Etikettierungen und auf Verpackungen angebrachten Warnhinweisen.
7. Reinigung und Desinfektion.

### **3 Krankheitsausbrüche durch Lebensmittel aus Gemeinschaftsverpflegung: Vorkommen, Ursachen und Handlungsbedarf**

Im Rahmen des bundesweiten Systems zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA), wurden als ursächliche Erreger im Jahr 2007 insbesondere *Salmonellen*, *Campylobacter* und Noroviren gemeldet. Die am häufigsten genannten Verzehrsorte stellen bei den bestätigten Ausbrüchen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Privathaushalte dar. Für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in der Gemeinschaftsverpflegung wurde eine mangelnde Sachkenntnis des Personals, die unzureichende Schulung des Personals, eine unzureichende Gefahrenanalyse sowie Fehler bei der funktionellen Trennung reiner und unreiner Bereiche erkannt.

Die vorhandenen Rechtsvorschriften müssen konsequent umgesetzt und sinnvoll kontrolliert werden. Normen und Leitlinien können hierbei eine hilfreiche Ergänzung darstellen.

### **4 Aktualisierung von Temperaturanforderungen für die ausreichende Abtötung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln**

Untersuchungen im Rahmen der Bereitstellung von warmen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung zeigen, dass mögliche mikrobiologische Risiken in erster Linie von Sporenbildnern ausgehen. Die Kommission nimmt die Fragestellung der Temperaturanforderungen für die ausreichende Abtötung von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln für eine weitere Arbeit auf.