

3. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 21. und 22. September 2009

Die BfR-Kommission für Hygiene berät 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. 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.

Im Mittelpunkt der 3. Sitzung der Kommission standen die Möglichkeiten zur Errichtung von betrieblichen Qualitätssicherungssystemen in der landwirtschaftlichen Primärproduktion, die Identifizierung von Gründen für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche durch Gemeinschaftsverpflegungen, die Beherrschung von Risiken, die durch den Genuss von Wasser aus Wasserspendern drohen sowie die Frage von Erreger-Matrix-Beziehungen am Beispiel von mit Salmonellen belasteten Eiern.

1 Qualitätssicherung in der Primärproduktion

Die Salmonellose wird auf EU-Ebene als die Zoonose mit der derzeit höchsten Priorität gesehen. Insgesamt existieren zahlreiche rechtlich verankerte Bekämpfungsstrategien für auf den Menschen übergehende Agenzien aus der Tierhaltung. Zentrale Bedeutung in den Bekämpfungsstrategien haben dabei die Tierhaltung und der Primärproduzent. Beim Primärproduzenten liegen die Verpflichtung und die Möglichkeit, eigenverantwortlich einen Beitrag zur Verhinderung des Eintrages von Zoonoseerregern in die Nahrungsmittelkette zu leisten. Betriebliche Maßnahmen sollten durch Unterstützung von Seiten der Tiergesundheitsdienste verbessert und dauerhaft gewährleistet werden. Hierbei stellt die zentrale Aktivität die Errichtung eines betrieblichen Qualitätssicherungssystems dar. Die Mitglieder der Kommission diskutierten hierzu Forschungsergebnisse der Universität Hohenheim zur Salmonellenbekämpfung.

Die Anwendung eines auf Effektivität geprüften und wenig aufwendigen Probenahmekonzepts in Kombination mit empfindlichen Nachweismethoden für die relevanten Erreger erscheint erforderlich. Die erregerspezifische Kontrolle der durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und die Weitergabe der ermittelten Ergebnisse an den Schlachtbetrieb mittels eines standardisierten Datensatzes ist ein weiterer wesentlicher Bestandteil eines Systems betrieblicher Qualitätssicherung.

Aus Sicht der BfR-Hygiene-Kommission benötigt sie für eine weitere Bearbeitung des Themas konkrete Ansatzpunkte für eine Anwendung des vorgestellten Systems auf landwirtschaftliche Betriebe verschiedener Nutzungsrichtung (Schwein, Geflügel etc.). Hinsichtlich einer Umsetzbarkeit sind Aspekte wie Aufwand und Nutzen, Durchführbarkeit durch Laien und Standardisierung der Probennahme zu berücksichtigen. Im Rahmen der Durchführung kommt nur die Probennahme als Aufgabe für den Landwirt in Frage. Insbesondere bei der Überprüfung eines Reinigungs- und Desinfektionserfolges wird bei der Untersuchung und Bewertung die Inanspruchnahme von Experten erforderlich. Sowohl in Bezug auf die Laboruntersuchungen als auch die Notwendigkeit einer Zuhilfenahme von Experten erscheinen die Kosten der Maßnahmen für die Akzeptanz eines solchen Systems von großer Wichtigkeit.

Die Frage nach einer Qualitätssicherung in der Primärproduktion wird, ausgelöst durch Anforderungen im EU-Hygienerecht und mit der Verankerung der Verantwortung für sichere Lebensmittel beim Lebensmittelunternehmer, nach Ansicht einiger Kommissionsmitglieder früher oder später für Betriebe in der Primärproduktion existentiell werden. Ziel einer Qualitätssicherung in der Primärproduktion kann es z.B. auch sein, Maßnahmen bei der Zoonosenbekämpfung zu dokumentieren. Die Koppelung von wirtschaftlichem Ertrag und Tierseuchen- bzw. Zoonosenstatus der Tiere eines Betriebes wird in Zukunft in verstärktem Maße erfolgen. Es stellt sich darüber hinaus die Frage, ob mit Hilfe eines Systems von Probenahmen und Untersuchungen in der Primärproduktion eine Verhinderung des Eintrags von Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette bewirkt werden kann.

2 Gemeinschaftsverpflegung

Die meisten verifizierten lebensmittelbedingten Ausbrüche, die in den letzten beiden Jahren an das BfR gemeldet wurden und von der Gemeinschaftsverpflegung (inkl. Gastronomie) ausgingen, waren durch *Salmonella* Enteritidis verursacht worden, mit weitem Abstand gefolgt von *Clostridium perfringens* und *Bacillus cereus*.

Grundsätzlich können im Rahmen der küchentechnischen Zubereitung die unterschiedlichsten Speisen durch infiziertes Personal oder durch Kreuzkontamination verunreinigt werden. Am häufigsten wurden von Einsendern Desserts, Backwaren sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse genannt, wobei ein Teil dieser Speisen Bestandteile von Rohei enthielten.

Zu den Präventionsempfehlungen gehören Empfehlungen zur Speiseplangestaltung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für besonders empfindliche Personengruppen (z.B. Schwangere, Kleinkinder, besonders alte Personen und Kranke). Rechtliche Regelungen und Leitlinien der Wirtschaftsverbände zur Verhütung lebensmittelbedingter Ausbrüche in der Gemeinschaftsverpflegung sind zwar theoretisch ausreichend, sie werden aber nicht immer ausreichend umgesetzt. Dies kann auch in mangelnder Kenntnis bzw. mangelndem Verständnis begründet sein.

Es ist aber auch ein Zielkonflikt zwischen der Lebensmittelhygiene auf der einen und anderen Rechtsgütern wie etwa Grundsätze vollwertiger Ernährung mit frischen und z.T. auch rohen Zutaten auf der anderen Seite zu sehen.

Leitlinien für eine Gute Hygienepaxis in der Direktvermarktung und für soziale Einrichtungen sind in ihrer Anwendung in der Praxis teilweise schwierig. Insbesondere Inkongruenzen mit Begrifflichkeiten des Lebensmittelrechtes, Ungenauigkeiten bei Prozessbetrachtungen einerseits und Überfrachtungen mit der Beschreibung komplizierter wissenschaftlicher Sachverhalte andererseits in den genannten Leitlinien werden aufgezeigt.

Zur weiteren Bearbeitung der Thematik Gemeinschaftsverpflegung wird eine Arbeitsgruppe eingerichtet. Nachdem bereits jetzt hinreichend Kenntnisse über Gefahrenpunkte bei der Gemeinschaftsverpflegung bekannt sind, wird als zentrale Aufgabe der Arbeitsgruppe eine genaue Aufarbeitung der Gründe für Krankheitsausbrüche gesehen. Erst anschließend kann eine Priorisierung der identifizierten Gründe stattfinden. Als weitere Fragestellung ergibt sich die Kommunikation der Ergebnisse mit den betroffenen Kreisen. Dies schließt auch eine erneute Beschreibung von möglichen Zielgruppen ein.

3 Wasserspender

Von der Industrie wird derzeit eine Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis bei der Bereitstellung von Wasser in entsprechenden Spendern vorbereitet. Die darin angegebenen Werte sollten nach Auffassung des BfR denen der Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV) entsprechen. Nach Auffassung von Betreibern oder Herstellern handelt es sich bei dem angebotenen Wasser derzeit um ein Lebensmittel ohne mikrobiologische Grenzwerte, obwohl diese Haltung von Seiten der Lebensmittelüberwachung nicht geteilt wird. Die Verbrauchererwartung an Wasser in entsprechenden Spendern geht allerdings davon aus, dass es sich um Wasser mit Trinkwasser- oder Tafelwasserqualität handelt. Zusätzlich ergibt sich ein Zielkonflikt zwischen dem vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz und Ernährungs- und Trinkempfehlungen. Danach ist regelmäßiges und häufiges Trinken gesundheitsfördernd und sollte durch die Aufstellung von Trinkwasserspendern angeregt werden. Eine Aufnahme von Hygieneuntersuchungen in ein bundesweites Überwachungsprogramm (BÜp) für das Jahr 2011 wird angeregt, um Daten für eine quantitative Risikobewertung durch das BfR zu erhalten.

Die Verbreitung von Wasserspendern ist groß. Derzeit existieren international kaum systematische wissenschaftliche Publikationen zur Hygiene von Wasserspendern. Dennoch wird allgemein die Keimbelastung von Trinkwasser aus Wasserspendern für gesunde Verbraucher nicht als ein hohes Risiko für den Verbraucher eingestuft. Für immungeschwächte oder -inkompetente Personen muss dieser Sachverhalt allerdings nicht zwangsläufig zutreffen. Aus präventionsmedizinischer Sicht sind nach Auffassung einiger Kommissionsmitglieder Rahmenbedingungen für die Aufstellung derartiger Geräte zugrunde zu legen, mit denen das Risiko einer nachteiligen hygienischen Beeinflussung minimiert wird. Aus bisherigen Erkenntnissen wird deutlich, dass offenbar leitungsgebundene Geräte wegen einer besseren Ökonomie und auch Ökologie vorgezogen werden. Der Einbau von Sterilfiltern und die Möglichkeit zum Abkochen des Leitungssystems der Geräte werden als sinnvolle Maßnahmen angesehen. Eine seltene Benutzung kann zur Verschlechterung der Gerätehygiene und damit möglicherweise zu einem gesundheitlichen Risiko für die Nutzer werden.

Untersuchungen bei der Bundeswehr haben ebenfalls zu einer Empfehlung leitungsgebundener Systeme geführt. Auch sind Geräte mit Sterilfilter und Funktionen derzeit am Markt erhältlich, die eine Hitzeentkeimung wasserführender Bauteile über Nacht ermöglichen. Als eine Gefahr wird das Entstehen von Biofilmen in den Wasserspendern bewertet. Aus Sicht der Bundeswehr entspricht das in diesen Anlagen (leitungsgebunden, Hitzesystem) angebotenen Wasser der Verkehrsauffassung für Tafelwasser.

Allgemein wurde des Hygienebewusstseins bei den Betreibern und Aufstellern von Wasserspendern problematisiert, obwohl Lebensmittelunternehmer im Sinne der VO (EG) Nr. 178/2002 für entsprechende Anlagen verantwortlich sind.

4 Erreger-Matrix-Beziehungen am Beispiel Salmonella: Ei und Kühlung

Im Rahmen einer Metastudie des BfR wurden wissenschaftliche Daten zu Erreger-Matrix-Beziehungen im Zusammenhang mit der Kühlung von Eiern bei der Lagerung und dem Transport und dem Auftreten und der Persistenz von Salmonellen auf und im Ei ausgewertet. Daraus entstand auf der Grundlage eines Forschungsvorhabens die Entwicklung eines Modellierungskonzeptes zur Implementierung einer quantitativen Risikobewertung.

Das Vorhaben wird als wichtiger Beitrag für eine Verbesserung der Transparenz hinsichtlich der beschriebenen Problematik angesehen. Die Einbeziehung von vorhandenen Daten aus

den Ländern ist vorgesehen, allerdings ist die Vergleichbarkeit der Ergebnisse aufgrund unterschiedlicher Zeitpunkte bei der Datenerhebung für die Erstellung von Zeitmodulationen problematisch. Das Modellierungskonzept kann jederzeit durch aktuelle Daten ergänzt werden.

Die Festlegung eines Zeitraumes von 18 Tagen, nach dem Eier zu kühlen sind, wird nicht als wissenschaftsbasierte Entscheidung angesehen. In diesem Zusammenhang stellt sich die Frage nach der Eigenverantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers bzgl. Temperaturfestlegungen nach VO (EG) Nr. 852/2004. Für eine Stellungnahme der BfR-Kommission werden die Ergebnisse der Studie abgewartet.