

7. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 14.-15. November 2011

Die BfR-Kommission für Hygiene wurde 2008 neu gegründet. Sie berät das Institut 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 begrüßt die Mitglieder der Hygienekommission. Herr Dr. Bucher hat seine Teilnahme an der Sitzung abgesagt.

2 Mündliche Abfrage der Erklärung zu eventuellen Interessenkonflikten

Herr Dr. Werber betont seine Interessenskonflikte bei der Bewertung des EHEC Geschehens als RKI-Mitarbeiter. Alle übrigen Mitglieder gaben an, dass keine Interessenkonflikte vorliegen.

3 Genehmigung der Tagesordnung der 7. Sitzung der Kommission für Hygiene und nächster Sitzungstermin

Die Tagesordnung wurde von allen anwesenden Kommissionsmitgliedern akzeptiert. Als nächste Sitzungstermine wurden der 3./4. Mai 2012 und der 15./16. November 2012 festgelegt.

4 Verabschiedung des Protokolls der letzten Sitzung

Zum Protokoll der letzten Sitzung gab es von Seiten der Kommissionsmitglieder keine Einwände.

5 Bericht aus dem BMELV

Die Vertreterin aus dem Bereich Fleischhygiene/Lebensmittelhygiene des BMELV berichtete aus ihrem Tätigkeitsbereich. Im nationalen Bereich wird mit der Ersten Verordnung zur Änderungen der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung die Möglichkeit zur Schlachtung von Rindern aus ganzjähriger Freilandhaltung eröffnet. Die neuen Salmonella-Kriterien (Anm. Salmonella typhimurium und Salmonella enteritidis) für frisches Geflügelfleisch sind im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht, die Änderungen gelten ab dem 01. Dezember 2011.

6 Bericht aus dem BfR

Das BfR bedankt sich für die Teilnahme von Kommissionsmitgliedern an der Telefonkonferenz während der EHEC-Krise.

7 Bericht des EFSA Focal Points

Die Arbeitsthemen der Kommission für Hygiene werden bei der EFSA zum Teil in der BIOHAZ-Gruppe gespiegelt. Das neue EFSA-Referat für Biologische Überwachung steht der BIOHAZ-Gruppe zur Seite. Aktuelle Stellungnahmen der EFSA werden vorgestellt. Am 19.-20. Oktober 2011 wurden aktuelle Themen, wie z. B. Shigatoxin-bildende *E. coli*, Noroviren in Austern und Hygienekriterien von Meerwasser behandelt. Es fand eine Beiratssitzung am 28.-29. September 2011 zur Modernisierung von Schlacht- und Fleischuntersuchungen statt. Der EFSA Focal Point macht auf den Bericht aus Dänemark zur Verbesserung der Kontrolle von Infektionserregern aufmerksam. Zudem hat die EFSA diverse Risikobewertungen im Rahmen des EHEC-Ausbruches veröffentlicht. Abschließend wird vorgestellt, welche Informationen über den EFSA Focal Point vom BfR an die EFSA bereitgestellt werden.

8 Bericht aus der BfR-Kommission Biologische Sicherheit

Es wird von der letzten Sitzung am 15.09. 2011 berichtet. Derzeit gibt es einen Ausschuss zum Thema „Endophytische Pathogene“. Die Ausschussmitglieder haben eine Tischvorlage erstellt, aus dem Forschungsbedarf hervorgeht. Zum Thema „*Clostridium difficile*“ wurde festgehalten, dass die momentane Datenlage für eine Risikobewertung nicht ausreicht, allerdings muss ein zoonotisches Potential weiter in betracht gezogen werden. Weiterhin wurde über die unbeabsichtigte Kreuzkontamination von Allergenen und über „effektive Mikroorganismen“ als Bioreaktoren berichtet. Zum Thema „viszeraler Botulismus“ werden ein Zwischenbericht vom Gespräch am 20. September 2011 im BfR und Ergebnisse der Laborvergleichsstudie vorgestellt.

9 EHEC-Krise

Seitens des BfR hat es zwei ad hoc-Anfragen (Telefonkonferenz und Email-Anfrage) zum EHEC-Thema gegeben.

9.1 Bericht aus dem BfR zur EHEC-Krise

Das BfR berichtet, dass bei überregionalen Ausbrüchen der Bund zusätzlich zu den Ländern bei der Ausbruchsauflärung gefragt ist. Grundsätzlich sind folgende Punkte für eine Ausbruchsauflärung wichtig: Ausbruchsteam, Informationsaustausch, Befragung von Erkrankten, Rückverfolgung, Lebensmitteltechnologien, Betriebsinspektionen, Dokumentation und Bewertung. Die epidemiologische Ermittlung bestand aus drei Teilen: (1) der Befragung der Erkrankten, (2) der Lieferketten und dem (3) „Forward tracing“ zur Ermittlung weiterer Stationen, an die geliefert wurde und wo Erkrankungen aufgetreten sind. Die Verzehrsempfehlung hinsichtlich Bockshornkleesamen aus Ägypten ist zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht aufgehoben, da die endgültige Aufklärung noch nicht abgeschlossen ist. Auch die juristische Aufarbeitung ist im Gange und das weitere wissenschaftliche Vorgehen im Rahmen von Forschungsvorhaben ist zu klären.

9.2 Presse und Medien zur EHEC-Krise

An dieser Stelle betonte das BfR, dass die Herausforderungen, vor allem in dem starken Zeitdruck, in den begrenzten Ressourcen, in der Vorbereitung auf öffentliche Diskussionen und in der Kommunikation von Unsicherheit (einerseits Verzehrsempfehlung, andererseits kein direkter Nachweis der Ursache) bestanden. Die größte Medienresonanz war am 08. Juni 2011 mit dem Hauptthema „Kritik am Krisenmanagement“. Bei der Krisenwahrnehmung war EHEC weit vor der Dioxinkrise (gemessen an der Zahl der Internetzugriffe) angesiedelt. In diesem Zusammenhang wurden besonders Hygieneaspekte nachgefragt (z.B. Tagesschau 24. Mai 2011). FAQs wurden erstellt, um die Anzahl der Telefonanfragen zu diesem

Thema zu reduzieren. Insgesamt wurden 10 Pressemitteilungen, 10 wissenschaftliche Stellungnahmen, 4 FAQs publiziert und 5 Pressekonferenzen (davon 2 am BfR) durchgeführt. Im Erhebungszeitraum 8.-20. August 2011 wurde die Risikowahrnehmung in der Bevölkerung evaluiert. Danach empfanden 19 % der Befragten eine moderate Bedrohung, 70 % fühlten sich hingegen nicht bedroht. 50 % der „EHEC-Kenner“ haben ihr Verhalten gemäß der Verzehrsempfehlung (auch mehr Händewaschen) geändert. Fast alle Verzehrsempfehlungen (z.B. Händewaschen, Obst und Gemüse waschen und schälen, Verzicht auf Sprossen) wurden als angemessen empfunden, der Verzicht auf rohen Salat, Tomaten und Gurken wurde allerdings von 49 % der Befragten als übertrieben eingestuft. 74 % der Befragten empfand die Empfehlungsänderung von dem Verzicht auf rohen Salat, Tomaten, Gurken zum Verzicht auf Sprossen aufgrund neuer Erkenntnisse nachvollziehbar. 71 % der Befragten hielt die stattlichen Maßnahmen ausreichend, die über EHEC kommunizierten Aussagen waren der überwiegenden Anzahl der Befragten verständlich. Als vertrauenswürdig wurden besonders Ärzte/Apotheker genannt, gefolgt vom Internet, öffentlichen Institutionen, Verbraucherschutzorganisationen, Zeitungen, Radio und Fernsehen. 40 % der Befragten stufen das Risiko ausgehend von Dioxin und EHEC gleich ein, insgesamt wurde Dioxin sogar risikoreicher eingeschätzt als EHEC.

9.3 Bericht aus dem RKI

Der Vertreter aus dem RKI berichtete über die Meldepflicht von Erkrankungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) (Arztmeldepflicht und Labormeldepflicht). Weiterhin wurde das vorgehen bei den Fall-Kontroll-Studien vorgestellt.

Herr Prof. Kreienbrock fasst die Diskussion wie folgt zusammen:

- weltweit einzigartige Ausbruchssituation,
- neue Wechselbeziehungen von Zoonosen: Mensch/LM/Tier/Umwelt,
- Verkürzung der Meldewege und Zusammenarbeit der Beteiligten,
- Meldestrukturen in föderale Task Force (Abstimmung der Aufgaben des BfR) eingebunden und
- Bedeutung einer „dynamischen“ Diagnostik.

10 Gemeinschaftsverpflegung

Der Entwurf der Kommission für Hygiene wurde vom BfR redaktionell überarbeitet.

11 Zubereitung pulverförmiger Säuglingsnahrung

Das BfR stellt das Expertengespräch zur Zubereitung von Säuglingsnahrung vom 24. Mai 2011 vor und erläutert die Historie der Stellungnahme. Zum Thema *Enterobacter sakazakii* (jetzt: *Cronobacter* spp.) in Säuglingsnahrung wurde bereits eine Stellungnahme vom BfR drei Jahre vor In-Kraft-Treten der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 veröffentlicht, in welcher mikrobiologische Kriterien für *Cronobacter* in Säuglingsanfangsnahrung (für Säuglinge <6 Monate) festgelegt sind. Die Ergebnisse des BÜp von 2006 ergaben noch 5,9 % (n=118) *Cronobacter*-positive Proben, während im BÜp von 2010 lediglich 0,2 % (n=496) der Proben von pulverförmiger Säuglingsanfangsnahrung positiv für *Cronobacter* spp. getestet wurden. Alle Proben von pulverförmiger Säuglingsanfangsnahrung waren im BÜp 2010 *Salmonella*-negativ.

Zudem wurden die Ergebnisse des Expertengesprächs zur Zubereitung von Säuglingsnahrung vom 24. Mai 2011 diskutiert. Neonatale Infektionen mit *Cronobacter* sind weltweit sehr

selten (<150 Fälle bekannt seit 1958). Allerdings führen diese seltenen Infektionen bei Frühgeborene mit einem Gewicht unter 2500 g und bei immunologisch schwachen Säuglingen zu schweren Krankheitserscheinungen (Meningitis, Sepsis, nekrotisierende Enterokolitis) mit Lethalitätsraten zwischen 20 und 80 %. Die Kommission für Hygiene unterstützt die BfR-Stellungnahme zur Zubereitung von Säuglingsanfangsnahrung, die bereits aktualisiert und zeitnah auf der Homepage des BfR publiziert wird. Die Adressaten der Stellungnahme sind Untersuchungsämter, Kliniken, Verbände und evtl. Kitas. Parallel zur Veröffentlichung ist eine Pressemitteilung geplant, um die Öffentlichkeit über die wesentlichen Aspekte der Stellungnahme zu informieren.

12 Qualitätssicherung in der Primärproduktion

Der Vorsitzende fasst den Diskussionsstand von der am Vortag (14.11. 2011) abgehaltenen Sitzung der Arbeitsgruppe zusammen. Das Positionspapier hat derzeit 27 Seiten und ist als modulares System aufgebaut. Nach einer kurzen Zusammenfassung der Zielsetzung, werden im Positionspapier das gesetzliche Umfeld und einige grundsätzliche Aspekte genannt, um den Eintrag von bakteriellen Organismen in die Primärproduktion zu verhindern (Epidemiologie, Eintragswege, Kontrolle des Tieres/Vektoren, Kontrolle Reinigung und Desinfektion). Einige Module sind bereits abgestimmt, andere werden noch bearbeitet. Der Adressat der Empfehlung ist der Landwirt, da es um die Vermeidung des Eintrages von Zoonoseerregern in die Primärproduktion geht.

13 Aktualisierung der Arbeitsthemen der Kommission

- Risiken von Wasserspendern
- Erreger-Lebensmittelkombinationen
- Reinigung und Desinfektion (Thema mit ähnlicher Dimension wie Primärproduktionsthema)
- Noroviren in Lebensmitteln