

Chemische Dekontaminationsverfahren: Kein Ersatz für ganzheitliche Hygienekonzepte

Mitteilung Nr. 020/2014 des BfR vom 11. Juni 2014

Auf den Oberflächen von frischem Geflügelfleisch sind regelmäßig Keime wie Salmonellen oder *Campylobacter* nachweisbar, die beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen verursachen können. Die Erreger können auf das Fleisch gelangen, wenn sie bereits die lebenden Tiere besiedelt haben. Zudem können Keime beim Schlachten, Zerlegen und Behandeln der Schlachtkörper durch Kreuzkontamination übertragen werden.

Um Infektionen, die durch verunreinigte Lebensmittel übertragen werden zu vermeiden, muss von der Aufzucht der Tiere über den Schlachtprozess bis zum Vertrieb ein ganzheitliches Hygienekonzept verfolgt werden. Da diese Maßnahmen vor allem bei Geflügel nur eingeschränkt erfolgreich sind, wird auch in der Europäischen Union der Einsatz von antimikrobiellen Stoffen wie Chlordioxid und Peroxysäure zur Entfernung von Keimen auf Geflügelschlachtkörpern diskutiert.

Bislang ist der Einsatz solcher chemischen Substanzen zur Dekontamination von Geflügelschlachtkörpern in der EU nicht zugelassen, weil Fragen der Resistenzbildung und der Umweltverträglichkeit nicht abschließend geklärt sind. Darüber hinaus fehlen Erkenntnisse über unerwünschte gesundheitliche Effekte, die dadurch verursacht werden könnten, dass neben den krankmachenden Keimen auch dort natürlich vorkommende Bakterien auf der Fleischoberfläche abgetötet werden.

Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) können chemische Verfahren notwendige ganzheitliche Hygienekonzepte nicht ersetzen, aber unter bestimmten Bedingungen ergänzen. Voraussetzung für die Anwendung chemischer Verfahren ist, dass die gesundheitliche Unbedenklichkeit sichergestellt sein muss.

Grundsätzlich sieht das EU-Recht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) vor, auch andere Stoffe als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs anzuwenden. Voraussetzung ist, dass die Stoffe und Verfahren gemeinschaftsrechtlich zugelassen sind. In der EU ist bislang nur die Anwendung von Milchsäure zugelassen, um damit die bakterielle Verunreinigung von Rindfleisch mit Zoonoseerregern zu vermindern.

Die Vorschläge der EU-Kommission, kontaminationsmindernde Stoffe wie Chlordioxid und Peroxysäuren für die Entfernung von Oberflächenverunreinigungen bei Geflügelschlachtkörper zuzulassen wurden bislang abgelehnt, weil bestimmte Fragen der Resistenzbildung und der Umweltverträglichkeit nicht abschließend geklärt sind und sie dem ganzheitlichen Sicherheitskonzept von der Mast bis zur Schlachtung widersprechen.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat bisher keine speziellen Sicherheitsbedenken zur Anwendung der Chlorverbindungen bei Geflügelfleisch geäußert. Zum gleichen Ergebnis kommt das Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) 2006. Das BfR weist jedoch darauf hin, dass Erkenntnisse über unerwünschte gesundheitliche Effekte fehlen. So werden durch den Einsatz von Dekontaminationsmitteln nicht nur krankmachende, sondern auch natürlich vorkommende Bakterien auf der Fleischoberfläche abgetötet. Kommt es zu einer erneuten Kontamination mit krankmachenden Keimen, gibt es damit keine in Konkurrenz wachsenden Bakterien mehr, die das Wachstum der unerwünschten Mikroorganismen einschränken könnte.

Die alleinige Anwendung von chemischen Stoffen zur Gewinnung eines „kontaminationsarmen“ Lebensmittels zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit ist nicht ausreichend. Sie ist allenfalls der letzte Schritt in einer Kette, an deren Anfang Salmonellen-arme Geflügelherden stehen, die unter besten hygienischen Bedingungen geschlachtet werden.

Weitere Informationen

Standortbestimmung und Perspektiven: Verbesserungen der Fleischhygiene durch Dekontamination? Bericht zum 12. BfR-Forum Verbraucherschutz vom 4. und 5. Juni 2012.
<http://www.bfr.bund.de/cm/343/standortbestimmung-und-perspektiven-verbesserungen-der-fleischhygiene-durch-dekontamination.pdf>

Anforderungen an die chemische Dekontamination von Geflügelfleisch. Stellungnahme Nr. 016/2006 des BfR vom 21. Januar 2006.
http://www.bfr.bund.de/cm/343/anforderungen_an_die_chemische_dekontamination_von_gefluegelfleisch.pdf