

Vermeidung des Vorkommens von Viren in tiefgefrorenen Beerenfrüchten

Ergebnisprotokoll eines Sachverständigengesprächs im BfR am 19. Mai 2017

Am 19. Mai 2017 fand am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Sachverständigengespräch mit 33 Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, den betroffenen Wirtschaftsverbänden sowie Einrichtungen des Bundes zum Thema „Vermeidung des Vorkommens von Viren in tiefgefrorenen Beerenfrüchten“ statt. Tiefkühlbeeren waren in den letzten Jahren mehrfach als Ursache von Erkrankungsausbrüchen identifiziert worden. Hierbei spielten Kontaminationen der Beeren mit Noroviren oder Hepatitis A-Viren die größte Rolle. Der Rohverzehr von Beeren, die mit diesen Viren kontaminiert sind, kann zu Magen-Darm-Erkrankungen oder Leberentzündungen führen. Das Sachverständigengespräch gab einen Überblick über die aktuelle Situation, und es wurde diskutiert, durch welche Maßnahmen eine Zunahme der Erkrankungsfälle verhindert beziehungsweise das Auftreten in Deutschland verringert werden könnte. Hierzu gehörten Aspekte der Hygiene beim Anbau und der Verarbeitung von Beerenfrüchten, deren Überwachung, Möglichkeiten der Rückverfolgung von Chargen sowie Probennahmestrategien und Untersuchungstechniken zur Kontrolle von Tiefkühlbeeren auf Viruskontaminationen. Als wichtigste Maßnahme zur Verhinderung von Viruskontaminationen wurde die konsequente Umsetzung bestehender Hygieneregeln, besonders beim Anbau und bei der Ernte der Beeren identifiziert. Hierzu erscheinen die Sensibilisierung der Farmer in den Anbauländern und die Einrichtung eines professionellen Hygienemanagements mit regelmäßigen Schulungen des Personals sowie turnusmäßige Kontrollen, beispielsweise im Rahmen von Zertifizierungsprogrammen, besonders wichtig. Im Lichte globaler Vertriebssysteme ist eine verbesserte Rückverfolgbarkeit der Chargen sowie eine bessere Kenntnis der jeweiligen Produktionsbedingungen vor Ort notwendig. Zur stichprobenartigen Untersuchung von Beerenchargen sind geeignete Probennahme-Strategien zu entwickeln, die auch eine Erkennung geringfügiger Viruskontaminationen erlauben. Darüber hinaus ist von den untersuchenden Laboren zu fordern, dass sie im Rahmen von Ringversuchen Ihre Fähigkeit zur Virusanalyse in Beeren nachweisen, wodurch die Untersuchungsqualität erhöht werden kann. Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen empfiehlt das BfR – vor allem den besonders empfindlichen Personengruppen – Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr immer gut durch zu erhitzen

Durch Tiefkühlbeeren kam es in der Vergangenheit zu mehreren viral bedingten Erkrankungsausbrüchen. Hierzu gehörte ein Gastroenteritis-Ausbruch in 2012 in Deutschland, bei dem fast 11.000 Kinder und Jugendliche erkrankten. Mit Noroviren kontaminierte Tiefkühl-Erdbeeren, die aus China importiert worden waren, wurden als Ursache identifiziert. Ein europaweiter Ausbruch von Hepatitis A, der auf einen kontaminierten Tiefkühlbeeren-Mix zurückgeführt werden konnte, führte zwischen 2013 und 2014 zu mindestens 1.589 Erkrankungen. Auch im Jahr 2016 wurden zwei Erkrankungsausbrüche in Deutschland bekannt, ausgelöst durch Norovirus-kontaminierte Tiefkühl-Himbeeren.

Das Sachverständigengespräch vom 19. Mai 2017 mit Teilnehmenden aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung, den beteiligten Wirtschaftsverbänden sowie Einrichtungen des Bundes gab einen Überblick über die aktuelle Situation und die Anstrengungen, die unternommen werden, um den Eintrag von Krankheitserregern in die Lebensmittelkette bei Tiefkühlbeeren zu vermeiden. Es wurde gemeinsam erörtert, durch welche Maßnahmen eine Zunahme der Erkrankungsfälle verhindert beziehungsweise das Auftreten verringert werden könnte. Im Einzelnen wurden die folgenden Aspekte dargestellt und diskutiert:

- Hygiene beim Beerenanbau
- Hygiene bei Verarbeitungsprozessen von Beeren
- Audits zur Hygiene in der Beerenproduktion
- Globaler Handel und Rückverfolgung von Chargen
- Probennahme-Strategien zur Überwachung von Tiefkühlbeeren
- Methoden und Qualitätssicherung beim Virusnachweis in Beeren

Es bestand Einigkeit, dass die derzeitigen gesetzlichen Regelungen ausreichen, um eine hygienische Produktion von Tiefkühlbeeren zu gewährleisten. Probleme entstehen durch eine fehlerhafte oder unvollständige Umsetzung der bereits bestehenden Standards. Seitens der Vertreter der Wirtschaftsverbände wurde darauf hingewiesen, dass die Hygienestandards für Tiefkühlbeeren genauso hoch wie für die Frischverarbeitung seien. Deswegen seien die Risiken beim Verzehr von Tiefkühlbeeren nicht höher als bei Frischware. Dem steht laut Aussage des BfR entgegen, dass es bisher keine direkte Evidenz für Erkrankungsausbrüche durch den Verzehr von frischen Beeren gibt (beispielsweise durch wissenschaftliche Veröffentlichungen oder offizielle Meldesysteme), wohingegen Tiefkühlbeeren als Ursache von Erkrankungen häufiger beschrieben wurden. Die Ursache für diese Diskrepanz ist unbekannt. Folgende Maßnahmen, welche die Viruskontaminationen von tiefgekühlten Beerenfrüchten senken und das Infektionsrisiko für Verbraucherinnen und Verbraucher weiter minimieren könnten, werden als wichtig erachtet:

1. Die Umsetzung von bestehenden und von der deutschen Tiefkühlwirtschaft gegenüber ihren Lieferanten bereits geforderten Hygieneregeln (z.B. gemäß Codex Alimentarius), besonders beim Anbau und der Ernte der Beeren, sollte konsequent weiter verbessert werden. Regelmäßige und intensive Schulungen der Pflückerinnen und Pflücker und anderer Beschäftigten hinsichtlich des Kontaminationsrisikos durch mangelhafte Personalhygiene sind dabei ein wichtiger Bestandteil. Die (auch unangemeldete) Kontrolle von Schulungsnachweisen und den hygienischen Bedingungen vor Ort - auch in Anbaugebieten außerhalb der EU - muss gewährleistet werden. Medizinisches Screening der Belegschaft, sowohl in regelmäßigen Abständen als auch nach einem Krankheitsausbruch, verringert das Risiko von Viruskontaminationen zusätzlich. Weiterhin werden Testungen des für die Bewässerung und das Waschen von Beeren verwendeten Wassers auf Viren empfohlen.
2. Eine Verbesserung der Hygienestandards und der Rückverfolgbarkeit kann durch Teilnahme an anerkannten Zertifizierungsprogrammen erreicht werden, die zu einer Optimierung von Arbeitsabläufen führen und regelmäßige Kontrollen beinhalten. Unternehmen, die Beeren über Lieferanten von Farmen beziehen, können die Produktqualität durch Forderung nach einer solchen Zertifizierung oder durch eigene Überprüfung der Produktionsstätten steuern. Die mehrjährige vertragliche Verpflichtung von Farmern und Lieferanten könnte langfristig zu einer Verbesserung der Produktsicherheit führen, wenn diese verlässlicher nach den geforderten Hygienestandards produzieren.

3. Die schnelle Rückverfolgbarkeit einzelner Beerenchargen bis zum Ort des Anbaus sollte besser gewährleistet werden, beispielsweise durch Bezug von größeren Chargen und zertifizierten Produkten. Dies ist im Falle von Ausbruchsuntersuchungen zur schnellen Identifikation und zur Beseitigung der Eintragsquelle essentiell.
4. Zur stichprobenartigen Untersuchung von Beerenchargen sind geeignete Probenahme-Strategien zu entwickeln, die auch eine Erkennung geringfügiger Virus-Kontaminationen erlauben. Um die kostenintensiven Virus-Testungen zielgerichtet durchzuführen, sollten Informationen zur Herkunft der Beeren und den Anbaubedingungen (z.B. aus nicht zertifiziertem Anbau oder wild gewachsene Beeren) vorliegen. Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, sollten Beeren, bei denen mit schlechteren Produktions- und Hygienebedingungen gerechnet werden muss, ausreichend getestet werden, bevor diese mit anderen Beeren gemischt werden.
5. Um die Qualität der Virusanalysen in Beerenproben durch die verschiedenen Labore zu verbessern und eine Vergleichbarkeit der Untersuchungen zu erreichen, sollten verpflichtende Ringversuche eingeführt werden. Hierfür sollte ein geeignetes unabhängiges Labor entsprechendes Referenzmaterial (Virus-kontaminierte Tiefkühlbeeren) herstellen und die Ringversuche koordinieren.

Vor dem Hintergrund, dass in den letzten Jahren mehrere Erkrankungsausbrüche durch viruskontaminierte Tiefkühlbeeren aufgetreten sind, empfiehlt das BfR vor allem den besonders empfindlichen Personengruppen, Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr immer gut durch zu erhitzen. Die gesundheitliche Bewertung des Vorkommens von humanpathogenen Viren in Tiefkühlbeeren und die damit verbundenen Empfehlungen werden regelmäßig überprüft und der aktuellen Situation angepasst.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema Viren in Beerenobst

http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/noroviren-5090.html

http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/viren-4890.html



„Stellungnahmen-App“ des BfR

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.