

## Grenzwerte für Listerien in Räucherfisch, Graved Lachs und Rohmilchkäse werden nicht immer eingehalten

Grenzwerte für Listerien in Räucherfisch, Graved Lachs und Rohmilchkäse werden nicht immer eingehalten. BfR veröffentlicht Berichte zum Vorkommen von Zoonoseerregern bei Tieren und in Lebensmitteln 2011. Listeriosen treten beim Menschen selten auf. Da sie aber schwere Erkrankungen wie Hirnhautentzündungen oder Fehlgeburten auslösen können, stellen mit hohen Listerienmengen belastete Lebensmittel - oft Räucherfisch, Graved Lachs, Weichkäse und halbfester Schnittkäse aus Rohmilch - ein besonderes Problem dar. Lebensmittel sind dagegen immer weniger mit Salmonellen belastet. Zu diesem Erfolg haben konsequente Bekämpfungsprogramme in den Tierbeständen geführt. Dies spiegelt sich auch im Rückgang der Zahl von Salmonelleninfektionen beim Menschen wider, wie die Meldedaten beim Robert Koch-Institut zeigen. Auch für Campylobacter deutet sich ein Rückgang der Nachweisraten in den Tierbeständen an. Die Campylobacteriose war 2011 aber weiterhin die häufigste Lebensmittel bedingte Infektionskrankheit. Problematisch ist weiterhin das Auftreten von multiresistenten Bakterien gegenüber Antibiotika in den Tierbeständen und auf den Lebensmitteln. Sie tragen dazu bei, dass Verbraucher mit multiresistenten Keimen besiedelt werden. "So erfreulich der Rückgang der Salmonellenbelastung ist, er bietet aber keinen Anlass zur Entwarnung. Rohes Fleisch bleibt für Verbraucherinnen und Verbraucher eine Quelle mikrobiologischer Gefahren und erfordert den sorgfältigen Umgang mit diesen Lebensmitteln", betont BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. Die strikte Einhaltung der Regeln der Küchenhygiene und gutes Durchgaren sind ein wirksamer Schutz gegen Lebensmittelinfektionen. "Lebensmittelunternehmer müssen durch geeignete Maßnahmen sicherstellen, dass nur Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, bei denen die Grenzwerte für Listerien bei bestimmungsgemäßem Umgang einschließlich Lagerung nicht überschritten werden", stellt Hensel klar. Im Rahmen einer EU-weiten Grundlagenstudie hat das BfR das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Räucherfisch, Weichkäse und halbfestem Schnittkäse sowie in wärmebehandelten Fleischzeugnissen untersucht. Diese Lebensmittel sind dafür bekannt, dass sie Listerien in höheren Mengen enthalten können. Insgesamt zeigen die Studienergebnisse, dass die vorgeschriebenen mikrobiologischen Grenzwerte für *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Lebensmitteln nicht immer konsequent eingehalten werden. Wenn Grenzwerte überschritten werden, besteht das Risiko, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher mit *Listeria monocytogenes* infizieren können. Daher müssen Lebensmittelhersteller auf die konsequente Einhaltung der Vorschriften achten. Infektionen mit Listerien treten beim Menschen zwar deutlich seltener auf als Infektionen durch Salmonellen oder Campylobacter. Sie stellen aber aufgrund der Schwere der ausgelösten Erkrankung beim Menschen ein besonderes Problem dar. *Listeria monocytogenes* kann beim Menschen schwere Gehirnhautentzündungen und Fehlgeburten auslösen. Insbesondere für Schwangere gilt daher die Empfehlung, keinen Räucherfisch und Rohmilchkäse zu verzehren, um das Infektionsrisiko zu minimieren. Die seit Jahren konsequent durchgeführten Bekämpfungsprogramme gegen Salmonellen in Geflügelbeständen zeigen insbesondere bei Legehennen Erfolge. Verbesserungen in der Schlachthygiene haben auch zu einer Verminderung der Salmonellen in Rind- und Schweinefleisch geführt. Der Anteil mit Salmonellen belasteter Proben von frischem Rind- und Schweinefleisch wurde 2011 auf unter 1 Prozent gedrückt. Etwas höhere Nachweisraten finden sich im Hackfleisch sowie in Wildschwein- und Geflügelfleisch. Auch die Häufigkeit des Nachweises von Campylobacter bei Masthähnchen und auf Hähnchenfleisch hat sich im Vergleich zu den Vorjahren etwas verringert, in 2011 waren 25,1 % der Schlachttiere und 31,6 % der Hähnchenfleischproben mit Campylobacter belastet. Zu diesen Ergebnissen kommt das Zoonosen-Monitoring 2011. Der Vergleich mit den Nachweisraten aus den vergangenen Jahren zeigt deutlich, dass 2011 weniger Salmonellen und Campylobacter auf Lebensmitteln nachgewiesen wurden, für andere Zoonoseerreger wie VTEC und *Yersinia enterocolitica* wurde dagegen kein Rückgang beobachtet. Ob sich der positive Trend für Campylobacter verstetigen wird, werden die Untersuchungen der kommenden Jahre zeigen. Problematisch ist weiterhin das fortgesetzte Auftreten multiresistenter Bakterien sowohl in den Tierbeständen als auch auf Lebensmitteln. Viele dieser Bakterien machen Tiere und Menschen zwar nicht unmittelbar krank. Die Keime können ihre Resistenzeigenschaften aber auf Krankheitserreger übertragen, so dass sie zu der Besiedelung des Menschen mit resistenten Keimen beitragen. Im Rahmen des Resistenzmonitorings wurden 4.717 Isolate aus dem Zoonosen-Monitoring 2011 auf ihre Resistenz gegen antimikrobielle Substanzen untersucht. Die Ergebnisse bestätigen die Ergebnisse der vergangenen Jahre: vor allem bei Mastgeflügel werden sehr häufig multiresistente Keime gefunden, die auch auf das Fleisch der Tiere verschleppt werden. So zeigten 91,8 % bzw. 91,3 % der *E. coli*-Isolate von Masthähnchen bzw. Mastputen Resistenzen gegen mindestens eine Wirkstoffgruppe, 82,9 % bzw. 85,3 % der Isolate waren mehrfach resistent. Das BfR wird noch dieses Jahr einen ausführlichen Bericht zur aktuellen Resistenzsituation von Keimen auf Lebensmitteln gegenüber Antibiotika in Deutschland veröffentlichen. Die darin enthaltenen Daten werden jährlich im Rahmen des Resistenzmonitorings erhoben und derzeit vom BfR ausgewertet. Nicht nur die vom Tier stammenden Lebensmittel können Träger von Keimen sein. Auch pflanzliche Lebensmittel, wie z.B. Obst und Gemüse können mit Salmonellen, Listerien oder anderen krankmachenden Keimen verunreinigt sein, die bei unsachgemäßer Zubereitung zu Erkrankungen des Menschen führen. Als Ursache des großen EHEC-Ausbruchs 2011 werden kontaminierte Sprossen angesehen. Der Ausbruch zeigte, dass Unkenntnis über neue und ungewöhnliche Gefahrenquellen nach wie vor eine der wichtigsten Herausforderungen der Lebensmittelsicherheit ist. Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können. Der Bericht zum Zoonosen-Monitoring wird jährlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht und enthält repräsentative Daten über das Auftreten von Zoonoseerregern sowie deren Antibiotikaresistenzen in Lebensmitteln und Tierbeständen. Die Daten für die Erstellung des Berichts erheben die Überwachungsbehörden der Länder nach Vorgaben des BfR. Das BfR bewertet diese aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Neben den Ergebnissen des Zoonosen-Monitorings enthält der Bericht auch die umfangreichen Ergebnisse der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung und diagnostischer Untersuchungen an Tieren. Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Thielallee 88-92 14195 Berlin Deutschland Telefon: +49-(0)30-8412-4300 Telefax: +49-(0)30-8412-4970 Mail: [pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de) URL: <http://www.bfr.bund.de>  [http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n\\_pnr\\_534608](http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pnr_534608) width="1" height="1">

### Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

[bfr.bund.de/](http://bfr.bund.de/)  
[pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de)

### Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

[bfr.bund.de/](http://bfr.bund.de/)  
[pressestelle@bfr.bund.de](mailto:pressestelle@bfr.bund.de)

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.