



Detmolder Gespräche



Mikrobiologische Risiken bei Lebensmitteln – alte Probleme bei neuen Rahmenbedingungen

7. Oktober 2009 in Detmold



Alte Probleme

Auszug Jahresüberblick zur Infektionslage in NRW 2007

<i>Erreger</i>	<i>2005</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>
Brucellose	6	8	6
Campylobacter	15.730	13.493	16.310
EHEC/STEC	252	275	211
Kryptosporidiose	265	227	297
Listeriose	127	104	75
Noroviren	9.601	11.136	43.013
Salmonellose	9.813	10.621	10.847
...			



Weißbuch der EU zur Lebensmittelsicherheit

BSE: Ursache des Weißbuchs

- Gesamtstrategie (Tierseuchenrecht, Futtermittelrecht, Tierischenebenproduktrecht, Lebensmittelrecht, Etikettierungsrecht, ...)

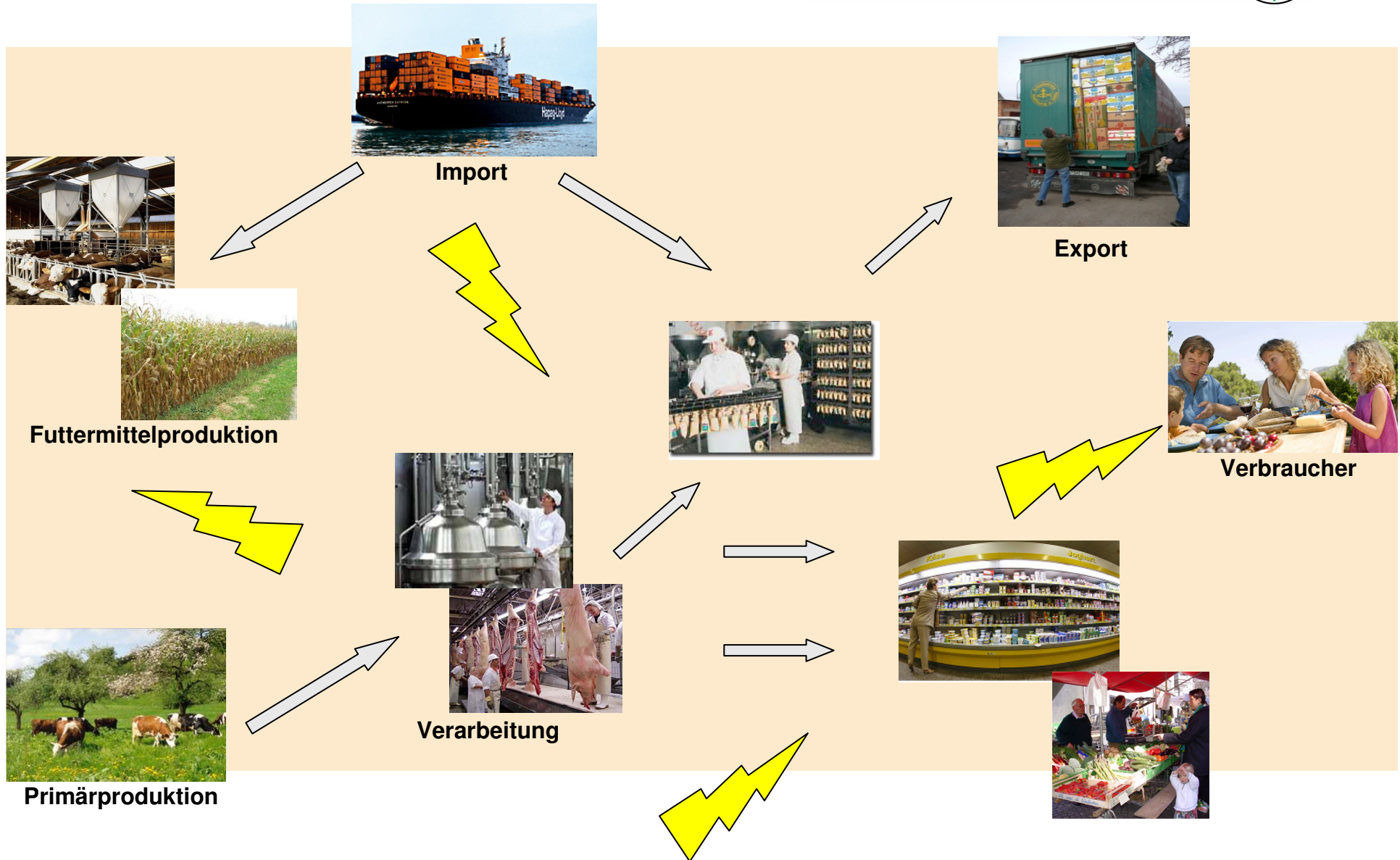
aber

- Mikrobiologie nur punktuell beleuchtet – Gesamtstrategie bisher nur in einzelnen Kristallisationskernen erkennbar



Weißbuch der EU zur Lebensmittelsicherheit

- **Mikrobiologie und Zoonosen werden je 3 mal erwähnt (Mikrobiologie S. 65, 72 und VII-37; Zoonosen S. 70, 108, III 26)**
- **Schlussfolgerungen wurden umgesetzt**
 - **VO (EG) Nr. 2160/2003** } Gesamtstrategie fehlt aber weiterhin,
 - **VO (EG) Nr. 2073/2005** } so z.B. „unberührt bleiben...“





Ziel

Strategisches Ziel im MNKP

„... Erkennung und Minimierung von ... Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette“

LM-Sicherheit 2012 NRW

„... Integrierte Strategie für mikrobiologisch sichere Lebensmittel“

Neue Ziele kann auch heißen,

- von alten Grundsätzen und Werten trennen,
- Handlungskriterien auf neue Ziele ausrichten



Entwicklung der Rechtssetzung

Weißbuch

- VO (EG) Nr. 2160/2003
- VO (EG) Nr. 853/2004 (Fleisch-, Milch-, Fischhygiene)
- VO (EG) Nr. 2073/2005
- VO (EG) Nr. 2075/2005
- RL 99/2003/EG
- AVV Zoonosen Lebensmittelkette
- VO nach Tierseuchenrecht



Programm nach VO (EG) Nr. 2160/2003

- **Programm der MS zur Reduzierung Prävalenz bestimmter Salmonellen**
- **Umsetzung in NRW in UHP + HP**
- **Erfolg des Programms durch Hygienemanagement**
- **Erfolg bezüglich Salmonellen noch nicht abschätzbar**
- **Erfolg bezüglich anderer pathogener Keime?**



Milchhygiene Anforderungen VO (EG) Nr. 853 / 854

- Brucellose- und Tuberkulosefreie Bestände
- Eutergesundheit
 - primär Frage der Milchqualität
 - pathogene Keime
- Änderung der Verantwortlichkeiten
 - Großteil der Betriebe keine Änderungen
 - Lieferungen Einzelner, insbesondere in andere Mitgliedstaaten; neue Kontrollstrategien



Fleischhygiene Anforderung VO (EG) Nr. 853 / 854

- AFFL-Beschluss zur Beurteilung bestimmter Keime
- Rinder-Tuberkulose-VO - Ansatz für kettenübergreifende Überwachung → Fehlt: Eintrag TB von Mensch in Tierbestände



Fleischhygiene Anforderung VO (EG) Nr. 853 / 854

- Risikobasierte / Visuelle Fleischuntersuchung
 - Grundlage: Umfassende Lebensmittelketteninformation; Maßnahme in Mastbeständen (integrierte Produktionssysteme)
 - Monitoring – Herkunftsbetrieb + Schlachthof (Salmonellen, Trichinellen, Mycobakterien, Yersinien, Campylobacter, Listerien, MRSA, Toxoplasmen)



Trichinen – VO (EG) Nr. 2075/2005

- Optionen der trichinenfreien Regionen / Bestände bisher nicht genutzt
- Akkreditierung vs. Quetschpräparat
- Analytik zwischen Verdauungsmethode und ELISA
VO (EG) Nr. 2075/2005 Trichinellen – ELISA –
Einstieg in die mikrobiologische Kontrolle am Schlachthof



Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel VO (EG) Nr. 2073 / 2005

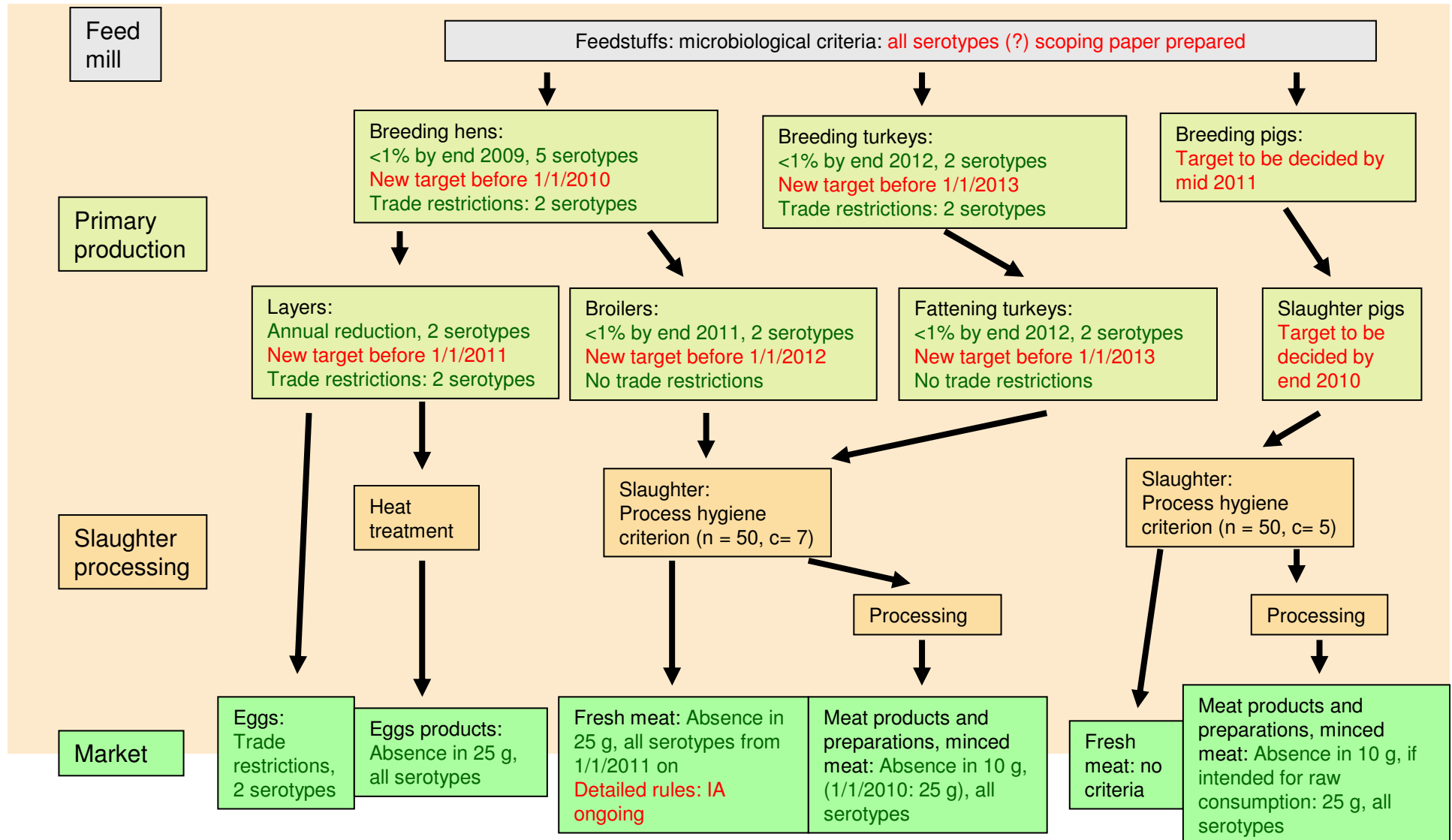
- Viren sind nicht berücksichtigt, werden nicht thematisiert
- Listerien – Markterhebung
- Campylobacter – keine Berücksichtigung
- KOM hat die Verabschiedung zugesagt, vor Änderung der Salmonellen-Kriterien (10g → 25g)
Folgenabschätzung (impact assessment)
 - erstmals systematische Abschätzung der Folgen
 - MS brauchen mehr Zeit um Salmonellenprävalenz in der Primärerzeugung zu senken

Overview of *Salmonella* control in food production chain of animal origin

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Adopted
To be implemented





Aufklärung des Verbrauchers

- Honig mit Warnhinweis
- Geflügelfleisch – sicher in Bezug auf Salmonellen und weiterhin Infektionen durch Campylobacter
- Hackfleisch nur zum Durcherhitzen
- Icons
- AFFL-Projektgruppe
- Hygieneschulungen



Aufgaben und Verantwortung

Vermittlung der Information über Aufgaben der Beteiligten,
über Risiken

- Lebensmittelunternehmer verantwortlich für
Lebensmittelsicherheit (Eigenkontrollen)
- Überwachung durch Staat (Kontrolle der Kontrolle)
- Verantwortung des Verbrauchers?



Ausbruchsauflärung

- Interdisziplinäres Team zwischen Lebensmittel, Futtermittel, Tiergesundheit und Gesundheitswesen
- Aufklärung und Rückverfolgbarkeit nach Prioritäten
 - Seltene und schwere Erkrankungen
 - Häufige, leichte bis schwere Erkrankungen?
 - Massenerkrankungen
 - Neuartige Erkrankungen
- Abgestimmte Verfahrensweise in 2010



Erreger

- Prionen - umfassend geregelt
- Viren - keine spezifischen Regelungen im Hygienerecht
 - durch VO (EG) Nr. 852/2004 ausreichend erfasst?
- Bakterien - Konzentration auf wenige Aspekte
- Parasiten - in vielen Bereichen einzeln geregelt
- Neue Erreger-/ Erreger mit neuen Eigenschaften
 - nicht spezifisch geregelt
 - große, koordinierte Programme zu MRSA



Elemente für Gesamtstrategie in NRW

- Fortführung der HP in der Primärproduktion
- Integrierte Ketteninformation → risikoorientierte Schlachttieruntersuchung
- Einfuhr LM-tierischer Herkunft → risikoorientierte Untersuchung
- Schwerpunkte bei Flaschenhälsen-Schlachtung (ELISA)



- LMÜ → klare Aufgaben - Kontrolle Eigenkontrollen
 - Monitoring
 - Einzelfallverfolgung und Aufklärung
- Enge Verknüpfung zwischen Gesundheits-Lebensmittel-Tiergesundheitsbereich
- Verbraucherinformation: pathogene Keime, Umgang mit LM (Information sichere LM; MRSA; Rohmilch, Trichinellen, Jagd, Honig, Geflügelfleisch)



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit !**