



Caroline Ebenstreit

Genussfertige Lebensmittel aus gewerblichen Lebensmittelbetrieben

Listeria monocytogenes

Anzahl untersuchte Proben: 33

Anzahl beanstandete Proben: 0, eine mit Hinweis



Ausgangslage und Untersuchungsziele

Listeria monocytogenes (L.m.) ist ein Bakterium, welches in der Umwelt fast überall vorkommt. Es ist der Überträger der Infektionskrankheit Listeriose, wobei der häufigste Infektionsweg über den Verzehr von kontaminierten Lebensmittel erfolgt. Als Infektionsquelle sind meist rohe in genussfertigen Zustand gebrachte oder genussfertige Lebensmittel beteiligt wie z.B. Milchprodukte, Fleisch- und Fischereizeugnisse, Convenienceprodukte oder Fertigsalate. Eine Kontamination dieser tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln kann durch mangelnde Hygiene im Umgang mit Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten auf den verschiedenen Stufen des Herstellungsprozesses erfolgen.

In der Schweiz werden gemäss dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) jährlich bis zu 80 Listeriose-Fälle gemeldet, wobei insbesondere ältere oder immungeschwächte Personen, Schwangere und Neugeborene erkranken.

Da verunreinigte Lebensmittel die Hauptquelle einer Listeriose-Infektion darstellen, müssen Lebensmittelhersteller Schutzmassnahmen treffen, welche die Sicherheit ihrer Produkte gewährleisten.

Im Jahr 2022 wurden im Rahmen von Betriebshygienekontrollen in kleineren Gewerbetrieben im Kanton Basel-Stadt, vor Ort hergestellte und genussfertige Lebensmittel erhoben und im Labor auf *Listeria monocytogenes* untersucht.

Gesetzliche Grundlagen

Die Anforderungen an die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien für *Listeria monocytogenes* in genussfertigen Lebensmitteln sind in der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) im Anhang 1 Teil 1 unter den Ziffern 1.2. und 1.3 festgelegt (siehe Tabelle 1).

Lebensmittelkategorie HyV	Mikroorganismus	Grenzwert	Stufe, für die das Kriterium gilt
1.2...genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von L.m begünstigen können	L.m.	100 KBE/g	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
	L.m.	In 25g nicht nachweisbar	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebes verlassen hat.
1.3...genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von L.m nicht begünstigen können	L.m.	100 KBE/g	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

Tabelle 1: Auszug aus der HyV zu den Anforderungen an die Einhaltung der Lebensmittelsicherheitskriterien für *Listeria monocytogenes*

Probenbeschreibung

Von März bis Juni 2022 wurden in insgesamt 8 Betrieben gesamthaft 33 Proben erhoben.

Die Probennahme erfolgte in gewerblichen Betrieben wie Metzgereien, Bäckereien etc.

Der Fokus bei der Probennahme lag auf vor Ort hergestellte und/oder

- rohe in genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel
- nicht als Ganzes erhitzte genussfertige Produkte
- nach der Erhitzung weiterverarbeitete genussfertige Produkte (z.B. geschnitten)
- in engen Verhältnissen hergestellte genussfertige Produkte

Prüfverfahren

Gemäss Lebensmittelsicherheitskriterien HyV Anhang 1

- *Listeria monocytogenes* qualitativ und quantitativ (Kategorie 1.2 und 1.3)
- Die Proben wurden ausschliesslich auf *Listeria monocytogenes* untersucht.
- Die Untersuchung erfolgte frisch (am Erhebungstag) und am Ende der Haltbarkeit.

Ergebnisse und Massnahmen

Sämtliche Lebensmittelproben entsprachen den rechtlichen Anforderungen.

In einer der Proben der Lebensmittelkategorie 1.3 (siehe Tabelle 1), war zwar *Listeria monocytogenes* nachweisbar in 25g, jedoch lag der Wert bei <10 KBE/g und war somit lebensmittelrechtlich in Ordnung.

Auch wenn durch das Ergebnis die rechtlichen Bestimmungen erfüllt waren, bestätigte die Untersuchung die Anwesenheit von *Listeria monocytogenes*. Die Betriebe sind in so einem Fall angehalten im Rahmen ihrer Selbstkontrolle weitere Abklärungen zu tätigen, Massnahmen abzuleiten und entsprechend umzusetzen, um die Anwesenheit von *Listeria monocytogenes* einzudämmen.

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise entsprachen alle 33 untersuchten Lebensmittelproben den gesetzlichen Anforderungen bezüglich des Lebensmittelsicherheitskriteriums *Listeria monocytogenes*. Angesichts dieser Ergebnisse liegt die Schlussfolgerung nahe, dass die Situation in den Betrieben als positiv zu werten ist. Das Kantonale Laboratorium wird dieses Thema dennoch weiterhin im Auge behalten.