

QS bietet Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention an

In den letzten Jahren ist es in der Fleischwirtschaft immer wieder zu öffentlichen Warenrückrufen wegen Nachweisen von *Listeria monocytogenes* gekommen. Aufgrund der Pathogenität dieses Keims stehen Lebensmittelbetriebe in der Verantwortung, das Kontaminationsrisiko ihrer Produkte zu kontrollieren.

Zur Unterstützung der Systempartner in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung hat QS aktuell eine Arbeitshilfe veröffentlicht, um das Listerien-Risiko im eigenen Betrieb zu bewerten und bei Bedarf zu verringern.

Eine Studie der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) belegt, dass 90 Prozent der humanen Listerien-Infektionen (Listeriosen) durch verzehrfertige Lebensmittel verursacht werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dabei die zweithäufigste Ursache für eine Listeriose. Schwere Formen der Listeriose kommen bei bestimmten Risikogruppen (z. B. bei Säuglingen, Älteren, Schwangeren oder immungeschwächten Menschen) besonders häufig vor.

In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden für bestimmte Lebensmittelkategorien Grenzwerte in Bezug auf das Vorkommen von *L. monocytogenes* definiert. Wird bei den Lebensmitteln der Grenzwert überschritten, gilt das Produkt als nicht sicher und darf nicht in Verkehr gebracht bzw. muss zurückgenommen werden.

Nischenkeim *Listeria monocytogenes*

Listerien sind sehr widerstandsfähig, wenig anspruchsvoll und können sich im Temperaturbereich von -2 °C bis +45 °C vermehren. Sogar Tiefgefrieren und Trocknung überleben sie relativ gut. Ein Wachstum von Listerien ist zudem sowohl unter sauerstoffhaltiger Atmosphäre als auch unter Sauerstoffausschluss gegeben. Sie können unter Umständen Biofilme ausbilden und durch diesen Schutz auch längere Zeiträume überleben. Aufgrund all dieser Eigenschaften – Fachleute bezeichnen sie als „Persistenz“ – zählt *L. monocytogenes* zu den sogenannten „Nischenkeimen“.

QS-Arbeitshilfe unterstützt die Praxis

Da die rechtlichen und betriebshygienischen Zusammenhänge sehr komplex sind, hat die QS-Geschäftsstelle zusammen mit Experten aus der Wirtschaft und Wissenschaft eine Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention entwickelt.

Die Arbeitshilfe zeigt auf, wie das Risiko des *L. monocytogenes* -Eintrags anhand der Produkte, der Prozesse und der baulichen Gegebenheiten beurteilt und bei Bedarf optimiert werden kann. Darüber hinaus bietet die Arbeitshilfe Unterstützung bei der Einstufung der Produkte gemäß der VO (EG) Nr. 2073/2005. Die Experten in den Betrieben können damit schnell nachvollziehen, welche Kategorie und welcher Grenzwert für das Produkt zutreffen oder welche Möglichkeiten bestehen, das Produkt in eine andere Kategorie einzustufen.

Der zweite Teil der Arbeitshilfe bietet Handlungsempfehlungen zur Probenahme, Analytik und Ergebnisbewertung. So sind beispielsweise Muster-Probenpläne oder Bewertungsparameter für Untersuchungsergebnisse enthalten. Außerdem werden dem Nutzer der Arbeitshilfe Best-Practice-Empfehlungen gegeben, die bei der Bewertung des eigenen Betriebs herangezogen werden können.



QS-Systempartner können die Arbeitshilfe zur Listerien-Prävention im passwortgeschützten Bereich der QS-Homepage downloaden.

Alle weiteren interessierten Leser können diesen Link zur Bestellung nutzen:
www.q-s.de/arbeitshilfe-listerien

