

Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)

**Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL)**

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung • Salzburger Str. 21 – 25 • 10825 Berlin

**Nur per E-Mail**

An die  
Verbände der Fleisch- und Geflügelfleischwirtschaft

An die  
QS Qualität und Sicherheit GmbH

An den  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Geschäftszeichen (bitte immer angeben)

V A 2

Bearb.: Dr. Lienau

Telefon: (0 30) 90 13 - 2768

Telefax: 90 13 - 2016

E-Mail: [AFFL-Vorsitz@senjustva.berlin.de](mailto:AFFL-Vorsitz@senjustva.berlin.de)

Elektronische Zugangseröffnung gemäß  
§ 3a Abs.1 VwVfG: [www.egvp.de](http://www.egvp.de)

Datum: 11. Juli 2019

**33. Sitzung der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) am 16. und 17. Mai 2019 in Berlin**

**hier: TOP 5.5 - Eigenkontrollsysteme und deren Überwachung in Lebensmittelbetrieben, die vorverpackte RTE-Produkte mit langer Lagerdauer herstellen und die die Vermehrung von Listerien begünstigen können**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz hat in ihrer 33. Sitzung am 16. und 17. Mai 2019 unter TOP 5.5 zum Thema „*Eigenkontrollsysteme und deren Überwachung in Lebensmittelbetrieben, die vorverpackte RTE-Produkte mit langer Lagerdauer herstellen und die die Vermehrung von Listerien begünstigen können*“ beraten.

In den letzten Jahren sind mehrfach, zum Teil erhebliche Fälle von Erkrankungsausbrüchen durch *Listeria monocytogenes* von den Gesundheitsüberwachungsbehörden festgestellt worden, die vermutlich auf Rekontaminationen von verarbeiteten Lebensmitteln bei der Handhabung (Aufschneiden, Verpacken etc.) nach dem eigentlichen Prozessschritt der Verarbeitung (z. B. Brühen, Heißräuchern, Garen) zurückzuführen sind. Durch die routinemäßige Einführung bzw. Anwendung von neueren Untersuchungsverfahren, wie dem NGS, scheint die Zahl der festgestellten Ausbruchsgeschehen zu steigen, da nun auch einzelne Erkrankungen über längere Zeiträume durch sogenannte Clusteridentifikationsverfahren zur Identifikation eines Ausbruchsgeschehens führen.

Die zuverlässige Vermeidung einer Rekontamination bzw. relevante Vermehrung während der Haltbarkeitsdauer stellt die herstellenden Lebensmittelunternehmen von kühlpflichtige RTE-Lebensmitteln in Verpackungen mit längeren Haltbarkeitsfristen und Eignung zur Vermehrung von Listerien vor erhebliche Schwierigkeiten. Mit den etablierten Systemen zur Verifikation der GHP und HACCP-gestützter Verfahren auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 lassen sich geringgradige Kontaminationen der betrieblichen Produktionsumgebung nur schlecht erkennen. Der

Nachweis von Listerien in der Produktionsumgebung, wie z. B. Gullies, führt in nicht wenigen Fällen zudem zu wenig geeigneten Maßnahmen, die Quellen zu identifizieren und zu beseitigen.

Im Hinblick auf die amtliche Überwachung/Auditierung hat die AFFL mit ihren Beschlüssen zu *Listeria monocytogenes* umfangreichen Handreichungen erarbeitet. Dennoch ist festzustellen, dass die Lebensmittelüberwachungsbehörden im Hinblick auf die Möglichkeiten bzw. Erfordernisse im Rahmen der Eigenkontrollsysteme der Unternehmen oft nur wenig zur Verbesserung der Wirksamkeit dieser Systeme beitragen können, auch wenn die behördlichen Aufgaben primär in der Identifikation von Schwachstellen oder Mängeln liegen und weniger in der Optimierung der Eigenkontrollsysteme.

Jüngste Erkrankungsausbrüche durch *Listeria monocytogenes* haben gezeigt, dass sowohl von Seiten der Eigenkontrollsysteme als auch im Rahmen der „Lebensmittelüberwachungssysteme“ Bedarf zur Optimierung besteht.

Zwischenzeitlich gibt es eine Reihe von Überlegungen, durch fachlichen Austausch mit Experten sowohl von Seiten der Wirtschaft, der Wissenschaft und der Überwachung und dem Abgleich mit der Vorgehensweise in anderen Mitgliedsstaaten innerhalb und außerhalb der EU Ansatzpunkte zu identifizieren, die geeignet erscheinen, die Zuverlässigkeit der „Systeme“ und damit die Lebensmittelsicherheit zu verbessern.

Das BfR prüft die Durchführung von Expertengesprächen, und die DVG plant im Rahmen der Jahrestagung zur Lebensmittelhygiene 2019 in Garmisch-Partenkirchen einen Schwerpunkt zu *Listeria monocytogenes* zu bearbeiten.

Da diese Ansätze möglicherweise allein nicht zu einer nachhaltigen Verbesserung der Situation führen, wird vorgeschlagen eine Projektgruppe zu gründen, die Handlungsfelder identifiziert.

Zu diesem Tagesordnungspunkt hat die AFFL daher folgenden Beschluss gefasst:

*„Die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) richtet eine Projektgruppe unter Beteiligung der Länder BW, HB, NW, BY, RP sowie des BMEL, BfR, BVL und ALTS ein. Hierzu sollen weitere Vertreter von Wissenschaft und Wirtschaft eingeladen werden. Den Vorsitz übernimmt NW.*

...

*Die Projektgruppe soll bis zur 34. AFFL-Sitzung Handlungsfelder identifizieren, die geeignet erscheinen, die Zuverlässigkeit der Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen im Hinblick auf die Vermeidung von Erkrankungsausbrüchen zu verbessern.*

...“

Ich bitte um Kenntnisnahme des Beschlusses.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

gez. Dr. Jan-Alexander Lienau