

Nachtrag zur Frage 12 vom 05.11.2019 von Herrn Herzog zu Listerienbefunden bei Allfein.

**Wann wird eine Rückrufaktion veranlasst? Bei Feststellung eines Befundes oder bei Überschreiten eines Wertes von 100 bzw. 25 KBE/g?**

Die Grenzwerte für spezifische Produkte in Bezug auf Listerien regelt die VO (EG) 2073 / 2005 im Anhang 1, Kapitel 1 „Lebensmittelsicherheitskriterien“.

Der Grenzwert ist hier zum einen abhängig von der **Bestimmung** des Lebensmittels (z.B. Säuglingsnahrung oder andere) als auch von der **Beschaffenheit** des Lebensmittels (s.u.).

Für einige in der Verordnung erwähnte Lebensmittel wie Brot, Kekse, frisches Obst und Gemüse etc... ist eine Untersuchung auf Listerien nicht sinnvoll.

Die Grenzwerte beziehen sich nur auf Listeria monocytogenes, keine anderen Listerien

Grundsätzlich gelten die Grenzwerte nur für verzehrfertige Lebensmittel, das sind Lebensmittel, die nach dem Erwerb zum sofortigen Verzehr vorgesehen sind, also keine Lebensmittel, die noch gegart werden oder anderen Prozessen unterworfen werden, die Keime abtöten.

Zudem gelten die Grenzwerte bei „Nicht-Säuglingsnahrung“ nur für verzehrfertige Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum größer als 5 Tage ist, weil sich Listerien sehr langsam vermehren.

**Bestimmung des Lebensmittels:** Bei Lebensmitteln für Säuglinge oder besondere medizinische Zwecke dürfen bei 10 Proben einer Charge in jeweils 25g keine Listerien nachweisbar sein (Punkt 1.1 der Lebensmittelsicherheitskriterien)

**Beschaffenheit des Lebensmittels anderer Bestimmung:**

Lebensmittel, die die Vermehrungsfähigkeit von Listerien begünstigen (Punkt 1.2):

Das sind Lebensmittel mit einem pH-Wert über 4,4 und viel enthaltenem freien Wasser, z.B. feuchte Rohwürste, Frischkäse: hier dürfen bei 5 pro Charge gezogene Proben in jeweils 25 g keine Listerien nachgewiesen werden. Es gibt eine Ausnahme: sofern der Lebensmittelunternehmer durch anerkannte wissenschaftliche Vorhersageprogramme (z.B.: shelf life studies) nachweisen kann, dass sich bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums in seinem Produkt nicht mehr als 100 KbE/g im Endprodukt befinden werden, wird eine geringe Anzahl Listerien bei der Probenuntersuchung toleriert.

Lebensmittel, die die Vermehrungsfähigkeit von Listerien **nicht** begünstigen (Punkt 1.3):

Das sind – vereinfacht ausgedrückt – z.B. „trockene“ Lebensmittel mit einem pH < 4,4 wie Dauerwürste Kochwürste (ungeschnitten) oder tiefgefrorene Lebensmittel. Hier dürfen sich in 5 Proben einer Charge nicht mehr als 100 KbE/g Listerien befinden.

**Derzeit produziert Allfein nur vorgegarte Ware, ein Teil davon ist verzehrfertig (ready to eat). Alle Produkte – auch ready to eat - werden derzeit tiefgefroren gelagert und in Verkehr gebracht. Die Vermehrungsfähigkeit für Listerien wird durch den Frostprozess nicht begünstigt. Die derzeitigen verzehrfertigen Produkte der Firma Allfein fallen somit unter den Punkt 1.3 der Lebensmittelsicherheitskriterien. Ein Rückruf erfolgt erst, nach Überschreiten des Grenzwertes von 100 KbE/g in der Produktprobe.**

Sobald Allfein seine Produktpalette ändert, kann sich auch der zu Grunde liegende Grenzwert ändern. Der Betrieb muss seine Produkte jeweils aktuell und eigenverantwortlich in die jeweilige Kategorie einordnen und entsprechend beproben bzw. managen.

Der Umfang eines Rückrufes richtet sich nach der Definition der Charge, aus der die Proben gezogen werden. Diese Definition muss der Betrieb festlegen. Je großzügiger er eine Charge definiert, desto umfangreicher wäre die von dem Rückruf betroffene Warenmenge.

Die Sachlage ist – wie Sie sehen - sehr kompliziert und bedarf eines professionellen Risikomanagements über das die Firma Allfein im Gegensatz zu vielen kleinen handwerklichen

Lebensmittelbetrieben verfügt. Die handwerklichen Betriebe des Landkreises wurden daher zu einer Schulungsveranstaltung am 08.01.2019 durch den FD 39 eingeladen.

---