

«Man muss Listerien finden wollen»

Worauf müssen Firmen besonders achten, um Listerien im Betrieb oder in Produkten zu vermeiden? Dr. Mario Hupfeld vom Testhersteller NEMIS Technologies mit ein paar Antworten.



zvg / NEMIS Technologies AG

«Bei Behörden und Herstellern setzt sich immer mehr auch die Umgebungskontrolle durch.»

«Les autorités et les fabricants sont de plus en plus conscients de la nécessité des contrôles de l'environnement.»

alimenta: Weshalb sind Listerien so gefährlich?

DR. MARIO HUPFELD: Listeria monocytogenes ist ein bakterielles Pathogen, das über verschiedene Mechanismen verfügt, um sich in menschlichen Zellen zu verstecken und sich intrazellulär zu vermehren. Das macht es besonders gefährlich für Menschen mit geschwächtem Immunsystem, für Kinder, Ältere oder schwangere Frauen. In diesen Gruppen liegt die Mortalitätsrate bei bis zu 30 Prozent.

Welche Produkte sind besonders heikel in Bezug auf Listerien?

In erster Linie rohe tierische

Produkte wie Sushi, Tatar oder Rohmilchkäse. Allerdings ist Listeria monocytogenes ein Umweltkeim und kann deshalb auch auf vielen anderen Lebensmitteln wie Gemüse oder Salaten vorkommen.

In letzter Zeit gab es eine Häufung von Listerienfällen – bei Salaten, bei Käse oder Fisch. Ist das Zufall?

Es waren schon auffällig viele Rückrufe. Weil viele Detailhändler involviert waren, gab es auch mehr Aufmerksamkeit. Die betroffenen Produktkategorien sind allerdings nicht überraschend. Für Mischsalate zum Beispiel gibt es oft für jede Zutat einen anderen Zulieferer.

Wenn nur ein Zulieferer eine Listeria-Kontamination hat und verschiedene Detailhändler beliefert, dann kann die Kontamination in vielen verschiedenen Produkten geschehen.

Das würde aber auch heissen, dass bei keinem Verarbeiter die Eingangskontrolle richtig funktioniert hat?

Wenn es sie gibt. Das Problem bei rasch verderblichen Produkten wie Mischsalat oder Tatar ist, dass es bei den Tests nach ISO-Normen ein paar Tage bis zu einer Woche dauern kann, bis das Testergebnis da ist. Solange kann man die Produkte gar nicht aufbewahren.

Der Fokus der Gesetzgebung liegt in ganz Europa derzeit noch auf der Endproduktkontrolle – mit der Folge, dass die Tests teilweise zu lange dauern, und dass dann Produkte zurückgerufen werden müssen, das ist auch teuer. Es setzt sich aber bei Behörden und bei Herstellern immer mehr auch die Umgebungskontrolle durch. Dabei geht es darum, mit strenger und häufiger Kontrolle zu erkennen, wo sich Bakterien in einer Fabrik festsetzen.

Was sind die häufigsten Fehler im Umgang mit Listerien?

Listerien können als Umweltkeime überall vorkommen. Was häufig unterschätzt wird, ist die Verbreitung von Listerien – weil Erkrankungen relativ selten sind. Listerien gelangen nicht dann in eine Fabrik, wenn die Hygiene schlecht ist, sondern sie werden zwangsläufig irgendwann in eine Fabrik gelangen. Die Frage ist nur, wie kann verhindert werden, dass sie sich festsetzen. Deshalb wird die systematische Kontrolle der Produktionsanlagen und der Umgebung immer

wichtiger werden. Listerien sind bezüglich Temperaturen oder Salzgehalt sehr anpassungsfähig.

Welche Orte in einer Fabrik sind besonders anfällig?

Listerien, aber auch andere Pathogene können sich sehr gut in kleinen Rissen von älteren Produktionsanlagen festsetzen. Das sieht man vielleicht von Auge gar nicht, aber Produkte können so laufend kontaminiert werden. Problemzonen können aber auch Böden oder Kanalisationsdeckel sein, über die ständig darübergefahren wird. Unterschätzt wird auch, dass Produkte im Prozess zwar sterilisiert werden, aber beim den letzten Produktionsschritten, beim Schneiden oder Verpacken rekontaminiert werden können.

Generell wird in den Fabriken viel zu wenig getestet, vom Gesetz her sind auch die Anreize zu gering. Die Betriebe müssen ein Hygienekonzept haben, aber es ist wenig vorgegeben, auch bei den Kontrollintervallen.

Das neue Lebensmittelrecht setzt stark auf Eigenverantwortung...

Eine gewisse Eigenverantwortung ist sicher sinnvoll, denn keine Fabrik ist wie die andere. Das Bewusstsein für Risiken in der Produktionsumgebung und für die Hygiene im Betrieb muss aber sicher geschärft werden.

Dr. Mario Hupfeld

Dr. Mario Hupfeld ist Chief Scientific Officer bei NEMIS Technologies AG einer FoodTech/Bio-tech-Firma, die Screening-Tests für die Lebensmittelindustrie entwickelt. Hupfeld ist Molekular- und Mikrobiologe und hat an der ETH Zürich promoviert.

