

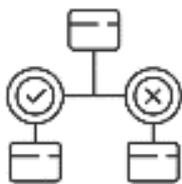
## Bedeutung Listerien-Umgebungsmonitoring

Als Infektionserreger haben *Listeria monocytogenes* (*L. mono*) in Verbindung mit genussfertigen Lebensmitteln an Bedeutung zugenommen. Zur Beherrschung dieser Gefahr ist in Lebensmittelbetrieben ein im Rahmen der **Selbstkontrollpflicht** umgesetztes **Umgebungsmonitoring** unverzichtbar und dient als wirksames Instrument zur **Früherkennung**.

Listerien sind in der Umwelt weitverbreitet und treten praktisch in allen Lebensmittelgruppen auf. Eine Infektion mit *L. mono* kann bei immungeschwächten, älteren und sehr jungen Personen eine Reihe schwerer Symptome mit unter Umständen tödlichem Ausgang hervorrufen. Während der Schwangerschaft kann eine Listerieninfektion zu einer Fehlgeburt führen.

Daher ist es bei Lebensmitteln, die das Wachstum von *L. mono* begünstigen können, das oberste Ziel, dass *L. mono* nicht nachweisbar sein darf, bevor die Produkte den Betrieb verlassen. Für alle anderen Lebensmittel gilt, dass die Konzentration von *L. mono* mit geeigneten Massnahmen im Lebensmittel während der gesamten Haltbarkeitsdauer unter 100 KBE/g gehalten werden müssen.

Nachfolgend die wichtigsten Elemente im Selbstkontrollkonzept für das Listerienmanagement:



**Einteilung der kritischen Lebensmittel (Rohstoffe/Endprodukte)** in die korrekten Lebensmittelkategorien gemäss Anhang 1 Teil 1 der Hygieneverordnung (HyV, 817.024.1) und Festlegung von Massnahmen bei positiven Nachweisen:

- **Kategorie 1.2: begünstigen Vermehrung von *L. mono*** z.B. Weichkäse, Schinken, geräucherter Fisch, geschnittene Melonen, geschnittener Eisbergsalat
- **Kategorie 1.3: begünstigen Vermehrung von *L. mono* nicht** z.B. Extra Hartkäse, Joghurt, Trockenfleisch, geschnittene Mango, geraffelte Karotten

Für die Einteilung in die beiden Kategorien hilft der Entscheidungsbaum aus Anhang 1 des Informationsschreibens 2020/07 vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (Link siehe Rückseite).



### Umsetzung einer angemessenen Selbstkontrolle mit Probenahme / Analyse

- Umgebungsmonitoring nach angemessenem Stichprobenplan von produktberührenden (z.B. Ausrüstungsgegenstände, Schnittflächen, Rollen) und nicht-produktberührenden Oberflächen (z.B. Bodenablauf, Wasserschlauch) als **Frühwarnsystem** (Art. 69 Abs. 2 HyV) und Festlegung von Massnahmen bei positiven Nachweisen.
- Rohstoff- und Endproduktkontrollen nach angemessenem Stichprobenplan, wobei 5 Probeeinheiten ( $n=5$ ) erhoben werden müssen. Wenn der Betrieb bei einem Produkt im Allgemeinen nicht nachweisen kann, dass bis zum Ende der Haltbarkeit die 100 KBE/g eingehalten werden, ist im Produkt vor der

Auslieferung der Grenzwert «n.n. in 25g» (n=5, c=0) einzuhalten (Art. 17. Abs. 1 und Anhang 1 Teil 1 HyV). Für den Fall von positiven Nachweisen sind Massnahmen festzulegen.



#### **Was tun bei Nachweis von *L. mono***

Beim Nachweis von *L. mono* (Produkt und/oder Betriebsumgebung) sind umgehend die gemäss Selbstkontrollkonzept festgelegten Massnahmen einzuleiten. Bei einem Nachweis von *L. mono* in Produkten ist zudem umgehend das Amt für Verbraucherschutz zu informieren. Die Interpretation der gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich *L. mono* ist komplex, weshalb die Massnahmen gemeinsam definiert werden sollen.



#### **Pflicht zur Aufbewahrung von *L. mono* Isolaten**

Positive Isolate müssen vom analysierenden Labor während mindestens drei Jahren aufbewahrt werden (Art.82 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)) und sollen zur Serotypisierung ans Nationale Zentrum für enteropathogene Bakterien und Listerien (NENT) geschickt werden.



#### **Ihre Anlaufstelle bei Fragen oder Notfällen**

Bei Bedarf oder im Zweifelsfall empfehlen wir immer Kontakt mit dem Amt für Verbraucherschutz via [info.lmk@zg.ch](mailto:info.lmk@zg.ch) oder 041 723 74 00 für den fachlichen Austausch aufzunehmen. Im Notfall sind wir via Notruf der Zuger Polizei auch ausserhalb der Bürozeiten erreichbar.

Link

Informationsschreiben 2020/07 vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV  
<https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2020-7.pdf.download.pdf/Informationsschreiben%202020-7.pdf>

