



Ausgabe 02/2011

Inhalt

News

Themen

- Transparenzsystem

Aus der Praxis

- Zahlen und Fakten zur EHEC-Krise

BAV-Intern

Alle bisherigen BAV-Newsletter finden Sie im Downloadbereich

auf www.bav-institut.de



News

Rückruf: Listerien in Weichkäse

Der Käse-Importeur „Müller Moers“ hat vor dem Verzehr einer Charge Weichkäse gewarnt. Es wurde der Erreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Betroffen sei das Produkt „Le Sangle 45% Fett i.T. 250 g“ (Haltbarkeitsdatum 11.07.2011; LOS-Nummer 1802). Listerien können besonders gefährlich für immungeschwächte Personen wie Schwangere, ältere Menschen oder Kranke sein.

[Link zur Meldung](#)

Bäcker wegen Hygienemängeln verurteilt

Das Amtsgericht München hat einen 39-jährigen Bäcker wegen Hygienemängeln, nach einer ersten Verwarnung mit 6.000 Euro, nun zu einer Geldstrafe von 4.500 Euro verurteilt. Zuvor wurden in der Backstube des Angeklagten Kakerlaken, Mäusekot, verunreinigte Backbleche sowie tote Mäuse gefunden. Nach der ersten Verwarnung änderten sich die Zustände in der Backstube nicht. Der Bäckermeister hat seinen Betrieb inzwischen verkauft.

[Link zur Meldung](#)



Urteil: Hähnchenbrustfilet nur mit Innenfilet

Wird ein Produkt als „Hähnchenbrustfilet“ vermarktet, so muss sowohl der äußere als auch der innere Brustmuskel an den Produkten vorhanden sein. Laut einem aktuellen Urteil des Verwaltungsgerichts Oldenburg stellt

es eine gemeinschaftsrechtswidrige Etikettierung dar, wenn ein Produkt als „Brustfilet“ vertrieben wird, jedoch das sogenannte Innenfilet beim Zuschnitt entfernt wurde.

[Link zur Meldung](#)

Änderung der Trinkwasserverordnung

Die Trinkwasserverordnung aus dem Jahr 2001 wird in einigen Punkten an neuere Entwicklungen angepasst. Die neue Verordnung tritt am 1. November 2011 in Kraft. Zukünftig wird es einen Grenzwert für Uran und einen verschärften Wert für Blei geben. Für Legionellen gelten ebenfalls neue Regelungen. Für Trinkwasser-Installationen z.B. in Lebensmittelbetrieben werden nun geeignete Sicherungseinrichtungen gefordert.

[Link zur Meldung // PDF Download](#)



Verbraucherzentrale: Zuviel Luft in der Packung

Zu diesem Ergebnis kommt die Verbraucherzentrale Hamburg. Bei der Überprüfung von Verbraucherbeschwerden wären 3 von 4 Packungen zu beanstanden gewesen. Von 30 untersuchten Produkten hatten 23 einen Luftanteil von mehr als 30%. Bei 9 Produkten waren es sogar mehr als 60%. Ab 30% Luftanteil wird von einer Mogelpackungen gesprochen, es sei denn der Freiraum ist produktbedingt oder technisch unumgänglich.

[Link zur Meldung](#)

Themen

Transparenzsystem – ab 2012 sollen Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden

Das sogenannte Transparenzsystem soll ab 2012 bundesweit alle Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe dazu verpflichten, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu veröffentlichen.

Veröffentlichung der Ergebnisse

Die Veröffentlichung wird als Aushang erfolgen, den der Betrieb von der zuständigen Behörde erhält. Dabei wird das farbige, dreistufige Kontrollbarometer mit einem Pfeil als Markierungselement der zentrale Bestandteil sein. Veröffentlicht werden das aktuelle Ergebnis der letzten amtlichen Kontrolle sowie die Ergebnisse der drei vorhergehenden Kontrollen des Betriebes unter gleichem Inhaber. Der Aushang muss für den Verbraucher von außen gut sichtbar angebracht werden. Dies kann z.B.

jedoch die Möglichkeit der Anhörung. Diese erfolgt meist noch vor Ort, direkt nach der Kontrolle. Rechtsschutz kann außerdem über ein Eilverfahren vor dem Verwaltungsgericht beantragt werden. Bei Nichtveröffentlichung eines Aushangs droht ein Zwangs- oder Bußgeld. Die Behörden können Aushänge im Internet selbst veröffentlichen.

Bewertung und Beurteilung

Aufgrund der seit 2007 durchgeführten Risikobeurteilung durch die Behörden, erfolgt die Bewertung der Betriebe nach folgenden 3 Merkmalen:

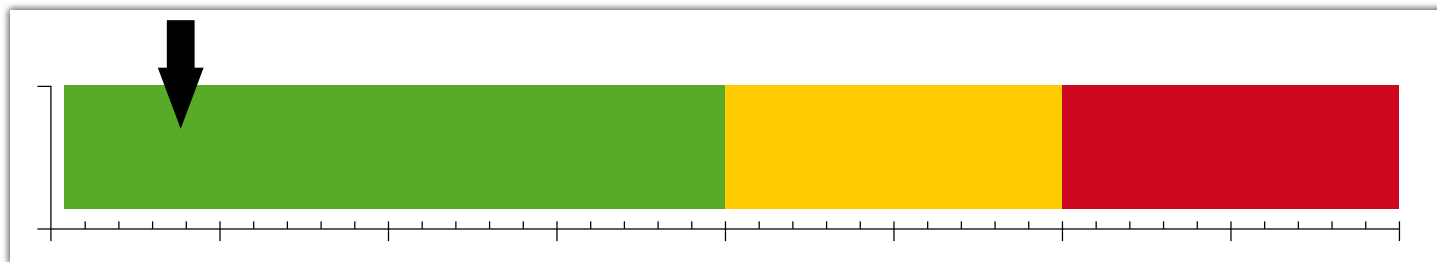
- 1. Verhalten des Lebensmittelunternehmers:** Einhaltung rechtlicher Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung
- 2. Verlässlichkeit der Eigenkontrollen:** HACCP-Verfahren, Untersuchung von Produkten, Temperaturkontrollen
- 3. Hygienemanagement:** bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personal- und Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung



Zeitlicher Ablauf

Das Transparenzsystem soll mit 6-monatigem Abstand wie folgt eingeführt werden:

- 1. Gastronomie**
- 2. Bäckerei und Metzgerei**
- 3. Gemeinschaftsverpflegung und Caterer**
- 4. Einzelhandel**
- 5. andere Betriebe mit direkter Abgabe an Verbraucher**
- 6. Betriebe ohne direkte Abgabe an Verbraucher**
- 7. Wochenmärkte**



Kontrollbarometer mit Pfeil zur Darstellung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle (Entwurf)

neben der Eingangstüre oder bei Gaststätten neben der Speisekarte sein. Betriebe ohne Verkaufsstellen veröffentlichen den Aushang leicht auffindbar auf Ihrer Internetseite.

Umsetzung

Nach jeder amtlichen Kontrolle wird die Risikobeurteilung neu vorgenommen. Eine Nachkontrolle auf Antrag des Betriebes wird nicht möglich sein. Bevor die Ergebnisse im Aushang endgültig festgelegt werden, besteht

Die Beurteilung erfolgt dabei in drei Stufen:

Grün: Anforderungen erfüllt
(keine oder nur geringfügige Mängel)

Gelb: Anforderungen teilweise erfüllt
(mehrere bzw. mittelgradig schwere Mängel)

Rot: Anforderungen unzureichend erfüllt
(schwerwiegende Mängel)

[Link zu weiteren Informationen über das Transparenzsystem](#)



Dr. Christian Kaiser
BAV Institut

Dipl. LM-Ingenieur
Kundenbetreuung,
Leitung Außendienst,
Beurteilung und

Freigabe von Ergebnissen

christian.kaiser@bav-institut.de

Aus der Praxis

Zahlen und Fakten zur EHEC-Krise

Anzahl Erkrankungen und Todesfälle (Stand: 01. Juli 2011)

Nach Angaben des Robert-Koch-Instituts (RKI) sind seit dem 1. Mai 2011 insgesamt 3.999 EHEC-Fälle auf Grundlage des Infektionsschutzgesetzes übermittelt worden, davon 845 Fälle mit HUS (hämolytisch-urämisches-Syndrom) und 48 verstorbene Patienten.

[Link zum RKI](#)

Ursachen

Für die aktuellen Krankheitsausbrüche werden Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) verantwortlich gemacht. Dabei wurde der Serotyp O104:H4 als Ursache identifiziert.

Aufgrund der genetischen Analyse sowie bisheriger Ausbrüche, ist es sehr wahrscheinlich, dass der verantwortliche Stamm vom Menschen herrührt und vom Menschen auf Lebensmittel übertragen wurde. Man geht davon aus, dass der Darm von Wiederkäuern wie z.B. Rindern, Schafen und Ziegen das Reservoir von EHEC-Bakterien ist. Dementsprechend kann man diese Bakterien in rohem Fleisch und in Rohmilch finden. Aber auch in pflanzlichen Lebensmitteln (Gemüse und Obst) sind sie bereits mehrfach nachgewiesen worden. Dies kann z.B. durch den Einsatz von kontaminiertem Oberflächenwasser beim Anbau verursacht werden.

Bei dieser Epidemie sind Keimlinge und Sprossen eines Betriebes aus Norddeutschland als Hauptursache identifiziert worden. Inzwischen geht man davon aus, dass kontaminierte, aus Ägypten importierte Bockshornkleesamen, die Ursache für die aktuellen Krankheitsausbrüche sind. In der Vergangenheit sind bereits mehrfach EHEC-Ausbrüche aufgrund von kontaminierten Keimlingen und Sprossen aufgetreten.

[Link zu Fallberichten mit EHEC-Erkrankungen](#)

Übertragungswege

Neben der Übertragung über Lebensmittel können Kontakt- bzw. Schmierinfektionen von Tier zu Mensch oder Mensch zu Mensch erfolgen. Werden Infektionen durch den Verzehr belasteter Lebensmittel ausgelöst, so sind die Krankheitserreger entweder bereits in den Rohstoffen (z.B. rohes Fleisch, Rohmilch, Keimlinge und Sprossen) enthalten oder aufgrund von Hygienefehlern im Unternehmen kommt es zu Kreuzkontaminationen anderer Lebensmittel.

Wenn kontaminierte Lebensmittel vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt werden, kann es nach dem Verzehr zum Ausbruch von Erkrankungen kommen.

Fazit und Ausblick

Die aktuellen Ereignisse belegen erneut die Bedeutung einer einwandfreien Betriebs- & Personalhygiene. Gerade bei hoher Arbeitsbelastung besteht die Gefahr wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln nicht einzuhalten. Die Bedeutung sorgfältiger Hygiene- & Qualitätssicherung wird mit Sicherheit in Zukunft weiter zunehmen. Versäumnisse in diesen Bereichen können zu Erkrankungen mit Todesfällen und für die betroffenen Unternehmen sehr schnell zu existenzbedrohenden Situationen führen. Daher muss jede Investition in die Hygiene- und Qualitätssicherung als Investition in den Verbraucherschutz und damit in die Zukunft des Unternehmens angesehen werden.

Mögliche Gefahrenquellen im Betrieb

Personal

- » fehlerhafte Hände- und Personalhygiene
- » Vorhandensein übertragbarer Krankheiten (Ausscheider von EHEC-Erregern)
- » ungenügendes Hygienebewusstsein

Rohstoffe

- » kontaminierte Rohstoffe
- » ungenügende Wareneingangs- bzw. Rohstoffkontrolle
- » fehlerhafte Lagerhaltung (unzureichende Trennung roher und verarbeiteter Lebensmittel oder unzureichende Kühlung)

Herstellung

- » Kreuzkontaminationen durch ungenügende Trennung reiner und unreiner Arbeitsschritte und -bereiche
- » fehlerhafte Erhitzungs-, Warmhalte-, Abkühlungsschritte (EHEC-Bakterien werden z.B. beim Garen mit Kerntemperaturen von +70°C für einige Minuten, sicher abgetötet)
- » belastete Arbeitsgeräte und -oberflächen (z.B. aufgrund unzureichender Trennung der Arbeitsbereiche oder fehlerhafter Reinigung und Desinfektion)
- » unsaubere Reinigungsmaterialien

[Link zu weiteren Informationen über EHEC](#)



Paul Andrei
BAV Institut

Dipl.-Ing., Geschäftsführer des BAV Institutes, Gegenproben-sachverständiger, Gremienarbeit u. a. in der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

BAV-Intern

BAV Institut wächst weiter und beschäftigt inzwischen 40 Mitarbeiter

Wie in den Jahren zuvor, wächst das BAV Institut auch in diesem Jahr gesund weiter und beschäftigt nun insgesamt 40 Personen. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anzahl zufriedener Kunden, wurde das BAV-Team im 1. Halbjahr 2011 um sechs qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aufgestockt.

Vier Fachkräfte verstärken das Laborteam

Durch sein attraktives Leistungsspektrum konnte das BAV Institut sein Probenvolumen im vergangenen Jahr weiter steigern.

Das Laborpersonal wurde daher erneut um vier Fachkräfte verstärkt. Ines Geiler (Landwirtschaftlich-technische Assistentin), Sarah Hochstein (Veterinärmedizinisch-technische Assistentin) und Dorothe Märker (Medizinisch-technische Assistentin) unterstützen das Laborteam im Routinealltag bei allen Arbeiten zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen.

Steffen Bißdorf (Diplom-Biologe) kümmert sich aktuell intensiv um Einführung und Validierung einer neuen PCR-gestützten Schnellmethode zur Salmonellenbestimmung.



Unsere vier neuen Fachkräfte zur Verstärkung des Laborteam

Zwei neue Mitarbeiterinnen in Sekretariat und Probeneingang

Steigendes Probenaufkommen und steigende Kundenzahlen lassen auch das Büroteam wachsen. So sind in Sekretariat und Probeneingang ebenfalls neue Kolleginnen dazugekommen. Christine Käfer (Bürokauffrau) und Carina Wölfe (Pharmazeutisch-kaufmännische Angestellte) verstärken das Team in der Telefonzentrale, bei der Erfassung und Eingabe von Probanden sowie bei den Vorarbeiten zur Ausgabe der fertigen Untersuchungsergebnisse.



Sympathische Unterstützung für Sekretariat und Probeneingang

BAV Institut gut vorbereitet für weiteres Wachstum

Das BAV Institut bleibt seiner bisherigen Entwicklung treu und sorgt damit rechtzeitig für einen qualifizierten und motivierten Personalstamm, um mit ausreichenden Kapazitäten alle Aufträge in gewohnter Qualität, Zuverlässigkeit und Schnelligkeit bearbeiten zu können.

Das BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH zählt inzwischen zu den größten und modernsten mikrobiologischen Auftragslaboratorien in Deutschland. Mit weit über 1500 Kunden aus Industrie und Handwerk ist das BAV Institut bundesweit ein kompetenter und zuverlässiger Partner für Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätssicherung.

Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20
<http://www.bav-institut.de/>
info@bav-institut.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a
Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer
www.foodinfo.de

Haftungsausschluss: Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:
[Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg](#)



DGA-PL-6089.99

Nach DIN EN ISO / IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium