



Reduktion des Eintrags von Zoonoseerregern bei Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs

Erkrankungsfälle, deren Quelle im Bereich der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs liegt, werden häufig durch nicht oder wenig verarbeitete Produkte wie etwa frisches Obst und Gemüse zum Rohverzehr oder auch Fresh-Cut-Produkte ausgelöst. Dem Eintrag von Zoonoseerregern wie beispielsweise Salmonella spp. oder Listeria monocytogenes kommt deshalb im Rahmen der Primärproduktion in diesem Bereich eine besondere Bedeutung zu.

Gemäß des European Union One Health 2022 Zoonoses Report wurden 2022 EU-weit nur 28 lebensmittelassoziierte Ausbrüche (5,7 % aller gemeldeten Ausbrüche) auf Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs zurückgeführt. Allerdings war diese im Vergleich zu Lebensmittel tierischen Ursprungs geringe Anzahl an Ausbruchsgeschehen für 805 Erkrankungsfälle und 19,4 % aller EU-weit im Rahmen lebensmittelassoziierten Ausbrüche gemeldeten Todesfälle verantwortlich.

Kontrollen

Das LGL unterstützte die vor Ort zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern im Jahr 2023 bei 33 Schwerpunktkontrollen in Betrieben, die in der Primärproduktion sowie in der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs zum Rohverzehr tätig sind. Der Fokus lag dabei im Bereich der Primärproduktion nicht nur auf der Kontrolle der Betriebs- und Prozesshygiene, sondern auch auf der Einschätzung der Vorteile und Risiken neuer Technologien, etwa Hydroponik oder Vertical Farming. Diese Technologien gewinnen insbesondere beim Anbau von Sonderkulturen an Bedeutung. So werden beispielsweise Beerenfrüchte vielfach nicht mehr in Erde, sondern in Hydrokultur gezogen. Das bedeutet, dass sie entweder auf festem Substrat, unter anderem Steinwolle oder Kokosfasern angebaut und per Tröpfchenbewässerung mit flüssiger Nährlösung versorgt werden. Die Beerenfrüchte können aber auch ohne festes Substrat in kontinuierlicher Bewässerung einschließlich Nährstoffversorgung kultiviert werden. Derartige Anbauformen ermöglichen eine Produktion im industriellen Maßstab mit entsprechend hohem hygienischem Standard, erfordern dadurch aber

auch entsprechendes Fachwissen für eine umfassende lebensmittelhygienische Überwachung der Betriebe. Dieses Fachwissen stellt das LGL den vor Ort zuständigen Behörden im Rahmen der gemeinsamen Kontrollen zur Verfügung.

Neben diesen industriell geprägten Betrieben mit ganzjähriger Produktion in Gewächshäusern werden Obst und Gemüse in Bayern häufig noch saisonal im Freiland gezogen. Hier spielt die gute Betriebs- und Prozesshygiene eine entscheidende Rolle, um den Eintrag von Zoonoseerregern, beispielsweise über kontaminiertes Bewässerungs- oder Prozesswasser, zu minimieren. Diese war allerdings in vielen Fällen bei den kontrollierten Betrieben gegeben.

Fazit

Bei den mit Unterstützung des LGL durchgeführten Kontrollen ergab sich aufgrund der Betriebsstrukturen im Bereich der Primärproduktion von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs ein sehr heterogenes Bild. Industriell geprägte Großbetriebe verfügen im Regelfall über sehr umfassende Konzepte für eine gute Betriebs- und Prozesshygiene. Auch für kleinere, landwirtschaftlich geprägte Unternehmen ist es von entscheidender Bedeutung, Fehler in der Betriebs- und Prozesshygiene zu vermeiden, da hier eine höhere Gefahr eines Eintrags aus der Umwelt besteht. Hier stellt das LGL auch zukünftig fachliche Unterstützung für die Vor-Ort-Behörden zur Verfügung, um gemeinsam auf eine Minimierung der entsprechenden Risiken hinzuwirken.