



GERMANY

Deutsches Nationalkomitee
im Internationalen
Milchwirtschaftsverband - IDF

Verband der Deutschen
Milchwirtschaft e. V. - VDM

Jägerstraße 51
10117 Berlin-Mitte

Tel.: +49-30-206-489-600

Fax: +49-30-206-489-620

info@idf-germany.com

www.idf-germany.com

Listeria monocytogenes und seine Relevanz für Milch und Milcherzeugnisse

Der Internationale Milchwirtschaftsverband (IDF) hat ein neues Faktenblatt herausgegeben, das sich mit dem Vorkommen von Listeria monocytogenes in Milch und Milcherzeugnissen, den eventuellen Risiken und den entsprechenden Maßnahmen der Milchindustrie zur Vorbeugung und Risikobeherrschung befasst.

Was ist Listeria monocytogenes?

VDM / CV – Listeria monocytogenes ist ein Bakterium, das die Krankheit Listeriose verursacht. Es kommt weit verbreitet in der Umwelt vor, kann die meisten Lebensmittel kontaminieren und sich bei Kühlschranktemperaturen vermehren.

Weshalb ist Listeria monocytogenes von Bedeutung und für wen besteht ein besonderes Risiko an Listeriose zu erkranken?

Die Listeriose wird fast ausschließlich durch Lebensmittel übertragen, wobei die Infektionskrankheit weltweit zunehmend auftritt. Gesunde Erwachsene laufen normalerweise keine Gefahr, an einer durch L. monocytogenes bedingten Krankheit zu erkranken. Besonders gefährdet sind Schwangere, ältere Personen (> 60 Jahre) und Menschen, die ein geschwächtes Immunsystem aufweisen. Schwere Krankheitsverläufe können zu Blutvergiftungen bei Neugeborenen und/oder Gehirnhautentzündungen bei älteren Kindern oder Erwachsenen führen, die lebensbedrohlich sind oder können bei Schwangeren zu einer Fehlgeburt führen. Die Listeriose ist eine ernstzunehmende Krankheit und führt in mehr als 90% aller Fälle zu Krankenhausaufenthalten. In 20% der Fälle kann die Listeriose zum Tod führen. Im Allgemeinen erkranken 3 bis 5 Personen pro 1 Million der Bevölkerung.

Welches sind die gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen zum Schutz vor L. monocytogenes?

Wie dies vom Codex Alimentarius der Vereinten Nationen empfohlen wird sehen die Vorschriften und Verfahren in Europa und Kanada vor, dass nicht mehr als 100 Keime pro Gramm von L. monocytogenes in bestimmten verzehrfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von L. monocytogenes nicht fördern können, enthalten sein dürfen. In verzehrfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von L. monocytogenes fördern können, sehen die Vorschriften vor, dass L. monocytogenes in fünf 25-g-Proben nicht nachweisbar sein darf, es sei denn, der Hersteller kann nachweisen, dass die Anzahl während der gesamten angegebenen Haltbarkeitsdauer des Produkts nicht mehr als 100 Zellen/g beträgt. In den Vereinigten Staaten von Amerika, Australien und Neuseeland darf L. monocytogenes in fünf 25-g-Proben in keinem Fall nachweisbar sein.



Weshalb ist es für die Milchwirtschaft relevant?

Milch und andere Milcherzeugnisse können auf vielen Stufen der Lebensmittelkette mit *L. monocytogenes* kontaminiert werden, über die Fäkalien der Milchtiere, über die allgemeine Umgebung, über das Umfeld der Lebensmittelherstellung oder in seltenen Fällen über eine Euterinfektion. Dies ist besonders problematisch, da hier das Produkt das Wachstum der Organismen fördern kann. Eine Vermehrung kann beispielsweise in verzehrsfertigen Milchprodukten erfolgen, insbesondere in weichen und geschmierten oder oberflächengereiften Käsen, die anfällig für Kontaminationen aus der Umgebung nach der Verarbeitung sind.

Was unternimmt die Milchindustrie um das Risiko einzudämmen?

Die Milchindustrie ist sich der Möglichkeit einer Kontamination durch *L. monocytogenes* sehr bewusst.

Folgende Maßnahmen zur Beherrschung des Risikos werden unternommen:

- In der verarbeitenden Industrie wird die Pasteurisierung der Milch empfohlen, da die Keime, sowie auch *L. monocytogenes*, beim Pasteurisieren abgetötet werden.
- Im Verarbeitungsbetrieb wird eine gute Hygienepaxis eingehalten, um eine Kontamination nach der Pasteurisierung zu vermeiden.
- Auf Betriebsebene wird eine strenge Hygienepaxis während der Erzeugung und dem Transport von Rohmilch eingehalten.
- Bei der Herstellung von Rohmilchkäse und anderen Milchprodukten werden zusätzliche Hygienemaßnahmen angewendet.

Quelle: IDF Factsheet, Januar 2013