

Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie



www.dghm.org

DGHM, c/o Inst. f. Med. Mikrobiol., MHH, Carl-Neuberg-Str. 1, 30625 Hannover

Bundesverband der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.
z.Hd. Herrn Thomas Vogelsang
Adenauerallee 118
53113 Bonn

Geschäftsstelle

Frau Dr. N. von Maltzahn
Institut für Med. Mikrobiologie
und Krankenhaushygiene
Med. Hochschule Hannover
Carl-Neuberg-Str. 1
30625 Hannover
Telefon: (0511)5324655
Telefax: (0511)5324355
E-Mail: dghm@mh-hannover.de

Stellungnahme der DGHM

Hannover, 2. Mai 2018

Sehr geehrter Herr Vogelsang,

wir beziehen uns auf die Schreiben des BVDF vom 24.11.17 und 10.01.18, betreffend den Entwurf: DGHM Richt- und Warnwerte „Rohwürste auf Handelsebene“ (Entwurf veröffentlicht am 19.04.17). Dem Schreiben vom 24.11.17 waren 2 Stellungnahmen (von Herrn Prof. Dr. med. vet. M. Bülte und Herrn A. Kneißler) beigefügt, in denen umfänglich erläutert wurde, warum die Berücksichtigung der Richt- und Warnwerte für STEC in o.g. Entwurf nicht zielführend erscheint.

Zur Historie des veröffentlichten Entwurfes für „Rohwürste auf Handelsebene“ sei anzumerken, dass die Entwurferstellung im Rahmen von vier Sitzungen über einen Zeitraum von insgesamt 2 Jahren unter Berücksichtigung von fachlicher Expertise der Arbeitsgruppenmitglieder, aktueller Literatur sowie nationalen und internationalen Empfehlungen und Stellungnahmen erfolgte. Die beiden Stellungnahmen der externen Gutachter, die uns über den BVDF zugeschickt wurden, wurden im Vorfeld der Sitzung am 27.11.17 an alle Arbeitsgemeinschaftsmitglieder mit der Bitte um Kenntnisnahme und zur Vorbereitung auf die Sitzung verschickt.

Einleitend zur Sitzung am 06.12.17 hielt Herr F.-K. Lücke einen umfänglichen Vortrag zum Thema „Ist ein Warnwert für STEC bei Rohwurst sinnvoll?“ Daraus lässt sich ableiten, dass die Diskussion auch in der Arbeitsgruppe kontrovers und unter Abwägung aller Gesichtspunkte geführt wurde. Im Rahmen der Sitzung vom 06.12.17 bestand Einigkeit aller Mitglieder dahingehend, dass keine Einladung externer Experten erforderlich sei. In einer Abstimmung im Rahmen der Sitzung entschied sich die Arbeitsgemeinschaft mit einer deutlichen Mehrheit von 8 Stimmen „für“ und 4 Stimmen „gegen“ für die Veröffentlichung der Empfehlung „Richt- und Warnwerte für Rohwürste auf Handelsebene“ unter Berücksichtigung von STEC mit dem Warnwert: n.n. in 25 g.

DGHM-Vorstand

Präsident:
Prof. Dr. G. Häcker
Schriftführer:
Prof. Dr. M. Aepfelbacher
Schatzmeister:
Prof. Dr. H. Fickenscher
Vizepräsidenten:
Prof. Dr. J. Buer
Prof. Dr. P. Dersch
Prof. Dr. F. Mattner
Pastpräsident
Prof. Dr. M. Herrmann

Bankverbindung
Deutsche Bank AG Ulm
BIC - DEUTDEB630
IBAN - DE10630700240028853000
Gläubiger ID:
DE28ZZZ00000390375

Registergericht:
Amtsgericht Münster
Registernummer: VR 1390
Steuernummer: 257/107/60236

Zur Erläuterung der Entscheidung der Arbeitsgemeinschaft:

Einleitend möchten wir auf „die Empfehlung des BgVV (Vorgängerin des BfR) und des ALTS von 2001 den Nachweis von Shigatoxin-bildenden E. coli (STEC) in verzehrfertigen Lebensmitteln als gesundheitsgefährdend (im damaligen Sprachgebrauch) zu beurteilen“ hinweisen. Des Weiteren hat der ALTS diese lebensmittelrechtliche Empfehlung 2013 zu STEC in verzehrfertigen Lebensmitteln nach der großen EHEC-Epidemie von 2011 als gesundheitsschädlich i. S. des Artikel 14 der Basisverordnung (VO (EG) 178/2002) bestätigt. Indirekt konkretisierte das BfR 2008 in seinem Kriterienkatalog zur Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Schnellwarnsystem (allgemeiner formuliert in § 12 (2) 2. AVV SWS von 2016) mit den STEC-Kriterien für verzehrfertige Lebensmittel (unter Berücksichtigung des bestimmungsgemäßen Gebrauchs) diese Praxis weiter. Nach dem Nachweis von STEC in verzehrfertigen Lebensmitteln erfolgt somit nicht nur eine Beurteilung als gesundheitsschädlich, mit allen entsprechenden Konsequenzen bis zum öffentlichen Rückruf der betroffenen Charge, sondern im Falle eines internationalen Vertriebs auch eine Einstellung in das Schnellwarnsystem. Die Ständige Arbeitsgemeinschaft der DGHM „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ konkretisiert diese Empfehlung der Abwesenheit von STEC in verzehrfertigen Lebensmitteln jetzt für Rohwürste im Handel.“

Der BVDF akzeptiert in dem Schreiben von Herrn Vogelsang STEC als Sicherheitskriterium nach differenzierter Diagnostik. Der ALTS empfiehlt keine weitere Differenzierung von STEC aus verzehrfertigen Lebensmitteln. Zur Beurteilung des verzehrfertigen Lebensmittels als gesundheitsschädlich schreibt der ALTS weiter, dass die Isolierung des STEC erforderlich ist. DIN CEN ISO/TS 13136, das internationale Standardverfahren zum Nachweis und zur Isolierung von STEC in Lebensmitteln, schreibt in der Einleitung unter „Wichtig“ und fett gedruckt: „Es ist notwendig, alle STEC als humanpathogen und möglicherweise schwere Erkrankungen hervorrufend zu betrachten, was sowohl vom Risikoprofil des Lebensmittels (verzehrfertige Lebensmittel gegenüber Lebensmitteln, die dafür vorgesehen sind, erst nach einer verfahrenstechnischen Behandlungen zwecks Reduzierung von vorhandenen Bakterien, wie z. B. Pasteurisieren, Kochen usw. verzehrt zu werden) als auch vom Gesundheitszustand der Person, die das Lebensmittel aufnimmt, abhängt. Außerdem ist es in Anbetracht der hohen Plastizität der Genome dieser Bakterienarten möglich, dass aufgrund neuartiger Anordnungen von Virulenzmerkmalen neuartige Sero-Pathogruppen entstehen, wie z. B. das Shigatoxin bildende enteroaggregative E. coli Sero var 0104, das zu den HUS-Ausbrüchen in Deutschland und Frankreich im Mai/Juni 2011 führte. Neue atypische Sero-Pathogruppen von E. coli können aufgrund des Erwerbs eines stx-konvertierenden Bakteriophagen durch einen E.-coliStamm, der zu anderen Pathogruppen als STEC gehört, entstehen.“ DIN CEN ISO/TS 13136 führt weiter aus, dass beim vermuteten Vorhandensein von STEC eine Isolierung versucht wird (4.6) und die Isolate zur weiteren Charakterisierung an ein Referenzlaboratorium gesendet werden dürfen.

Die Ständige Arbeitsgemeinschaft der DGHM „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Lebensmittel“ hat das Kriterium mit der Abwesenheit von STEC in 25 g klar umrissen. STEC steht als Abkürzung für Shigatoxin-bildende Escherichia coli und damit für vermehrungsfähige Krankheitserreger, nicht aber für einen Genabschnitt. Die Empfehlung der Arbeitsgemeinschaft zur Abwesenheit von STEC in 25 g Rohwurst beinhaltet die Isolierung von Shigatoxin-bildenden E. coli aus der

Rohwurst und den Nachweis der Shigatoxin-Bildung/Bildungsvermögen (letzteres bei Gennachweis) des Isolats. Diese Empfehlung gilt, auch entsprechend unserer Präambel, für Rohwürste im Verkehr während der Haltbarkeitsdauer. Es handelt sich ausdrücklich nicht um ein Kriterium für die betriebliche Hygiene, wie der BVDF in seinem Schreiben vom 10.01.2018 befürchtet.

Die Sorge, der PCR-Nachweis von Shigatoxin-Genen alleine könnte lebensmittelrechtliche Konsequenzen auslösen, ist nach den vorangehenden Ausführungen unbegründet. So ist im §44a des LFGB die „Mitteilungs- und Übermittlungspflichten über Untersuchungsergebnisse zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen“ gegenüber den Lebensmittelüberwachungsbehörden ausdrücklich von „gesundheitlich nicht erwünschten Mikroorganismen in und auf Lebensmitteln“ die Rede. Die Zoonose-Überwachungsverordnung fordert nach § 3 die Mitteilung des Nachweises von Zoonoseerregern bei betrieblichen Kontrollen an die zuständige Behörde und die mögliche Aushändigung von Rückstellproben und Isolaten. Diese Mitteilungspflichten nach LFGB und Zoonose-Überwachungsverordnung dürfen „nicht zur strafrechtlichen Verfolgung des Mitteilenden oder für ein Verfahren nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten gegen den Mitteilenden verwendet werden“ (§ 44a LFGB).

Zur Begriffsbestimmung von STEC und deren Pathogenität zitierten wir den aktuellsten Ratgeber des RKI für Ärzte zu EHEC-Erkrankungen von 2015: „Enterohämorrhagische Escherichia (E.) coli sind Bakterien (gramnegative Stäbchen), welche die grundsätzliche Eigenschaft zur Bildung bestimmter Zytotoxine, der Shigatoxine — Stx (Synonyme: Shiga-like-Toxine — SLT, Verotoxine — VT) besitzen. Sie werden unter dem Begriff Shigatoxin- bzw. Verotoxin-produzierende E. coli (STEC bzw. VTEC) zusammengefasst. Historisch wurden diejenigen STEC als EHEC bezeichnet, die in der Lage waren, schwere Erkrankungen (hämorrhagische Kolitis und hämolytisch-urämisches Syndrom — HUS) hervorzurufen. In den letzten zwei Jahrzehnten wurde jedoch eine Vielzahl unterschiedlicher STEC-Stämme auch von Patienten mit milden gastroenteritischen Symptomen isoliert, so dass im Infektionsschutzgesetz (IfSG) unter dem Begriff EHEC diejenigen STEC verstanden werden, die fähig sind, beim Menschen Krankheitserscheinungen auszulösen und damit 2/3 humanpathogen sind.“ Das RKI empfiehlt die „weitergehende Charakterisierung der Erreger, insbesondere für epidemiologische Fragestellungen, in Abhängigkeit von der Herkunft der Isolate in einem der unten aufgeführten spezialisierten Laboratorien“ (Genannt werden dort das NRZ des RKI in Wernigerode, das HUS-Konsiliarlabor an dem Universitätsklinikum Münster und für Lebensmittel das NRL-EC des BfR).

Zur Angemessenheit des labortechnischen Aufwands bei der STEC-Isolierung aus Rohwürsten möchten wir anmerken, dass der wirtschaftliche Schaden für kleinere und mittlere Rohwurst-Hersteller bei einem öffentlichen Rückruf und bei nachgewiesenen oder auch schon vermuteten Erkrankungen im Falle von STEC-Nachweisen im Handel existenzgefährdend ist. Das Beispiel des Sprossen-Ausbruchs in Norddeutschland 2011 gibt dazu ein dramatisches Beispiel. Wir möchten darauf hinweisen, dass die Arbeitsgemeinschaft schon vor dem Ausbruch ein STEC-Kriterium für Sprossen in ihrer Empfehlung STEC berücksichtigt hatte! Nach dem Ausbruch ist die Erfüllung dieses, inzwischen gesetzlich in der VO (EG) Nr. 2073/2005 verankerten, Kriteriums eine Selbstverständlichkeit auch für kleine und mittelständische Sprossenhersteller geworden und hat den fachlichen Respekt gegenüber der Arbeitsgemeinschaft gemehrt. Untersuchungen auf STEC in

Lebensmitteln und Wirtschaftlichkeit sind keine Gegensätze, wie an diesem Beispiel zu erkennen ist, sondern sind in unser aller Interesse.

Der BVDF hält in Bezug auf das STEC-Kriterium eine Unterscheidung der Rohwürste nach ihrer Reifungsdauer für erforderlich. Wir möchten darauf hinweisen, dass sowohl kurz gereifte Tee- und Mettwürste als auch länger gereifte Salamis Patienten an STEC erkranken ließen.

Der Zweifel des BVDF an unserer „Fachlichkeit und Diskussionsfreudigkeit“ ist nicht gerechtfertigt. Wie oben erläutert, haben wir innerhalb der Arbeitsgemeinschaft eine offene und fachliche Diskussion über das STEC-Kriterium für Rohwürste geführt und die uns dankenswerter Weise zur Verfügung gestellten Gutachten im Rahmen der Diskussion gewürdigt. Die Arbeitsgemeinschaft erachtet die Empfehlung der Richt- und Warnwerte für „Rohwürste auf Handelsebene“ unter Berücksichtigung des Warnwertes für STEC (n.n. in 25g) auch vor dem Hintergrund der Empfehlungen des BgVV/BfR und des ALTS für angemessen und sinnvoll.

Mit freundlichen Grüßen



Prof. Dr. Georg Häcker
Präsident der DGHM



Prof. Dr. Barbara Becker
Vorsitzende der Ständigen Arbeitsgemeinschaft
Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für
Lebensmittel