

vlhf Informationsbrief

September 2018

Liebe Mitglieder

Gemäß Beschluss der Mitgliederversammlung wollen wir unseren Informationsbrief auf professionellere Beine stellen. Er wird – so ist das Ziel – alle zwei Monate erscheinen. Allerdings wird er nur elektronisch verschickt werden. Auf besonderen Wunsch auch noch per Fax. Der Postversand ist leider zu aufwändig für unsere knappe Arbeitszeit. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

In diesem Infobrief werden wir – wie bisher – vorrangig Zeitschriften auswerten, aber natürlich auch über die Aktivitäten des Verbandes berichten.

Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

Aktivitäten des Verbandes

- Am 6. Juli 2018 hat unsere Mitgliederversammlung stattgefunden. Das Protokoll finden Sie im internen Bereich der Website www.biofleischhandwerk.de
- **Schlachten im Haltungsbetrieb – Stand des Projektes:** Unser Hänger ist fertig!!! Die Probeschlachtungen beginnen demnächst. Ein ausführlicher Sachstandbericht folgt.
- Am 6. September 2018 hat in Brüssel eine von der Fraktion der Grünen im Europaparlament organisierte **Konferenz zum Thema „Tierleid bei Tiertransporte in Europa vermeiden“** stattgefunden. Hans-Jürgen Müller hat dort für den Verband unsere Ideen und Vorschläge zur Vermeidung von Lebetiertransporte durch eine teilmobile Schlachtung im Haltungsbetrieb vorgestellt. Die Vorschläge wurden gut aufgenommen durch die anwesenden Kommissionsvertreter.
- Am 24. September werden Lea Trampenau und Andrea Fink-Keßler auf einer **Konferenz in Rennes / Frankreich über die Möglichkeiten der teilmobilen Schlachtung von Rindern** sprechen. Die einladende Gruppe sind Landwirte aus Loire-Atlantique, die sich aktiv in Frankreich für diese Möglichkeit der Schlachtung einsetzen. Wir haben diese Gruppe bereits Ende Mai 2018 Juni getroffen und ihnen Zugang zu Initiativen in Rheinland-Pfalz sowie dem dort ansässigen Kreisveterinär verschafft.
- Kontakte zu diesem Thema wurden darüber hinaus nach **Südtirol** aufgenommen (dort wird diese Form der Schlachtung erlaubt) und nach **Tschechien** und **Belgien**. Wir haben den Eindruck, dass es eine europäische Bewegung wird. Daher werden wir versuchen, auch auf dieser Ebene Einfluss zu nehmen.

Weitere Informationen

„Traditionelle Herstellung“ als Auslobung in der Werbung

Ein Rechtsurteil liefert erstmals Anhaltspunkte zur Abgrenzung von industrieller und handwerklicher Fertigung

Was unter einer „traditionellen Herstellung“ zu verstehen ist, wurde bisher nicht allgemeingültig vom Gesetzgeber definiert und es gibt auch keine produktübergreifenden Kriterien. Werbende Unternehmen laufen Gefahr, mit einer entsprechenden Auslobung gegen das allgemeine Irreführungsverbot zu verstoßen. Im Zweifelsfall prüfen Gerichte, ob dies der Fall ist. So auch eine Entscheidung vom Landesgericht in Offenburg in seinem Urteil vom 15. September 2017 für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Beklagte in diesem Fall war die E. S. F. GmbH, ein Fleischereibetrieb der in die Handwerksrolle eingetragen ist und weit über 1000 Mitarbeiter beschäftigt, darunter viele Metzgermeister und Metzgergesellen. Das Unternehmen warb mit der Auslobung „nach traditioneller Metzgerkunst hergestellt“, eingebunden in einen Anzeigentext, der den Eindruck entstehen ließ, dass sich die Aussage auf das gesamte Sortiment bezieht und nicht auf ausgewählte Produkte. Das Gericht betrachtete die Aussage in diesem Zusammenhang als irreführend.

Das Gericht stellte zur Begründung seiner Entscheidung klar, dass die Aussage „traditionell hergestellt“ bei Fleisch- und Fischerzeugnissen eine handwerkliche Herstellung suggeriere, da Metzger ein handwerklicher Beruf sei. Somit hatte das Gericht zu klären, ob die vom Unternehmen beworbenen Produkte industriell oder handwerklich hergestellt werden. Hierbei handelt es sich allerdings nicht um eine Rechtsfrage, sondern um eine vom Gericht zu klärende Tatsachenfeststellung. Durch die Entscheidung des Landgerichts Offenburg liegen nun erstmals konkrete Kriterien vor, um industrielle von handwerklicher Herstellung zu unterscheiden. Zum einen sind dies

- Art und Ausmaß der im Betrieb durchgeführten Arbeitsteilung“ und zum anderen
- „die Möglichkeit der persönlichen Einflussnahme des Betriebsinhabers bzw. angestellten, handwerklichen Betriebsleiters auf den Geschehens- und Produktionsablauf“.

Beide Kriterien sind dann jeweils für die handwerkliche und die industrielle Fertigung näher definiert.

Durch die vom Gericht aufgestellten Kriterien wird deutlich, dass eine Abgrenzung einzelntfallbezogen erfolgen muss. Ein überwiegend industriell fertigendes Unternehmen darf einzelne Produkte durchaus als „handwerklich“ oder „traditionell“ hergestellt bewerben, wenn dies für das jeweilige Produkt zutrifft und die Werbung entsprechend eindeutig formuliert ist. Im Falle des beklagten Unternehmens war das aber nicht der Fall.

Auch wenn sich das Urteil bzw. die aufgestellten Kriterien nicht ohne weiteres auf andere Bereiche des Lebensmittelsektors übertragen lassen, so ist doch davon auszugehen, dass es Auswirkungen haben wird, da es durchaus üblich ist, industriell gefertigte Produkte als „traditionell“ zu bewerben. *(Entnommen aus Beitrag „Traditionelle Herstellung, Spannungsverhältnis zwischen*

Verbrauchererwartung und industrieller Realität“ von Christian Böhler in der Zeitschrift „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“, Ausgabe 4 / 2018, S. 139 – 141)

Sauberkeit von Schlachttieren

In unserem Infobrief von August 2017 widmeten wir uns bereits dem Thema Sauberkeit von Schlachtrindern. In der Zeitschrift „Amtstierärztlicher Dienst und Lebensmittelkontrolle“ Ausgabe 2018/I S. 10 – 19 ist nun ein ausführlicher Artikel in Bezug auf die Tierarten Schwein, Geflügel Rinder und Schafe erschienen. Ausgangslage ist die, dass durch verschmutzte Schlachttiere ein Eintrag von Krankheitskeimen in die Lebensmittelkette erfolgen kann. Im Vordergrund der Diskussion standen bislang Rinder, da diese ein besonderes Kontaminationsrisiko darstellen, aber auch für andere Tierarten besteht ein Risiko.

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gibt bereits vor, dass nur saubere Tiere in zugelassenen Räumlichkeiten geschlachtet werden dürfen. Um diese Vorgaben auch praktisch zuverlässig umsetzen zu können, wäre die Einführung eines gemeinsamen Bewertungsschlüssels für die Sauberkeit von Schlachttieren ein erster Schritt. Vorgestellt wird ein dreistufiges System (Hygienekategorie 0 = Schlachterlaubnis ohne Auflagen, 1 = Schlachterlaubnis und Weitergabe der Hygienekategorie an den Lebensmittelunternehmer und die Fleischuntersuchung, 2 = Schlachterlaubnis nur unter Auflagen, Weitergabe der Hygienekategorie an den Lebensmittelunternehmer und die Fleischuntersuchung), welchem Tiere einer Lieferung durch die zuständige Behörde stichprobenartig zu unterziehen sind.

Aus Sicht des vlhf haben handwerkliche Schlachtbetriebe einen deutlich größeren Handlungsspielraum, um auf stark verschmutzte Tiere zu reagieren und ihre Arbeitsgänge entsprechend anzupassen als industrielle Anlagen mit z. T. extrem hohen Schlachtbandgeschwindigkeiten. Dennoch gilt es auch in der handwerklichen Schlachtung und Verarbeitung sich des Themas bewusst zu sein und die Arbeitsabläufe immer mal wieder zu hinterfragen und ggf. zu verbessern.

Listerien in Lebensmitteln

Immer wieder kommt es, trotz bestehender Eigenkontrollkonzepte, zu lebensmittelbedingter Listeriose, zum Teil mit schweren oder gar tödlichen Verläufen. Somit findet das Thema zunehmend Beachtung. Der Artikel „Bedeutung und Bewertung von Listerienbefunden in Lebensmitteln“ von Dr. Thiemo Albert, erschienen in „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“ (Ausgabe 2 / 2018, S. 51 – 53), widmet sich dem Thema ausführlich. Im Folgenden sind die wesentlichen Inhalte zusammengefasst.

Als krankmachend werden die Stämme *Listeria* (L.) *monocytogenes* und *L. ivanovii* angesehen. Die durch den Erreger ausgelöste Erkrankung wird als Listeriose bezeichnet, welche sich in verschiedenen Krankheitsbildern zeigen kann. Besonders gefährdet sind immunschwache Menschen sowie Schwangere. Aufgrund einer zum Teil sehr langen Inkubationszeit von mehreren

Wochen ist es oftmals schwierig, die kontaminierten Lebensmittel, die zur Infektion geführt haben, sicher ausfindig zu machen.

L. monocytogenes ist weltweit verbreitet und kommt überall in der Umgebung vor, das eigentliche Keimreservoir ist der Erdboden. Die Bakterien sind auch in einer Vielzahl von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zu finden. Oft sind dies rohe, unbehandelte Produkte wie Rohmilchkäse und kurzgereifte Rohwürste sowie Produkte, bei denen es vor dem Verzehr zu einem Eintrag der Bakterien aus der Umgebung auf das Produkt kommen kann, wie beispielsweise aufgeschnittene vorverpackte Wurstwaren und Räucherfisch oder auch verpackte, geschnittene Salate. Aufgrund der weiten Verbreitung des Erregers kann es jederzeit zu einem Eintrag in die Lebensmittelkette kommen. Mögliche Eintragsquellen können feuchte, verschmutzte Oberflächen, poröse Stellen, schwer zu reinigende Stellen aber auch Förderbänder, Lüftungsanlagen oder Räder von Rollwagen sein.

Ein planvoll durchgeführtes Listerienmonitoring ist ein sehr wirkungsvolles Mittel, um mögliche Eintragsquellen zu erkennen. Bei der korrekten Probennahme gibt es allerdings viele Dinge zu beachten, um „versteckte“ Listerien wirklich ausfindig machen zu können. Das Europäische Referenzlabor für *L. monocytogenes* hat hierzu einen empfehlenswerten Leitfaden herausgegeben („Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of *Listeria monocytogenes*“). Auch bei der Beauftragung eines Labors zur Diagnostik ist darauf zu achten, dass diese korrekt durchgeführt wird, da auch hier einige mögliche Fehlerquellen dazu führen können, dass vorhandene Listerien in den Verarbeitungsräumen unentdeckt bleiben.

Da *L. monocytogenes* sehr umweltstabil ist, können sich die Erreger in nicht hitzebehandelten Lebensmitteln lange halten und unter Umständen vermehren. Die z. T. vom Handel geforderten langen Haltbarkeitsfristen sind für diese Produkte kritisch zu hinterfragen, da auch bei Kühlung sehr hohe Keimzahlen erreicht werden können.

Eine rechtliche Beurteilung von Listerienbefunden ist von vielen Parametern abhängig, die nur zum Teil klar vorgegeben sind. Anders als zum Beispiel bei Salmonellen, für die eine Nulltoleranz gilt, ist für Listerien (abgesehen von einigen wenigen Produkten wie beispielsweise Säuglingsnahrung) ein Grenzwert von 100 KbE/g vorgegeben, der bis zu den festgelegten Haltbarkeitsfristen nicht überschritten werden darf. Wird nun in einer Probe ein Wert von weniger als 100 KbE/g gefunden, geht von dem Produkt nur dann ein Gesundheitsrisiko aus, wenn sich die Erreger im Produkt vermehren können. Ob das der Fall ist, hängt wiederum von vielen verschiedenen Faktoren ab und es bedarf weiterer Untersuchungen, um das Gefahrenpotenzial für das jeweilige Produkt richtig einschätzen zu können. Über Erzeugung und Handel hinaus ist es ebenfalls wichtig, die Bevölkerung über Risikoprodukte für empfindliche Verbrauchergruppen aufzuklären.

Campylobacter an erster Stelle

Krankheitsausbrüche durch Lebensmittel – Zahlen für 2016

Die meisten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche im Jahr 2016 wurden durch *Campylobacter* verursacht (209 von insgesamt 397 gemeldeten Fällen), gefolgt von *Salmonella* (91 Fälle) und *Noroviren* (35 Fälle). In den letzten fünf Jahren ist insgesamt ein Rückgang der *Salmonellen*-Ausbrüche zu verzeichnen, wahrscheinlich ist dies die Folge der europaweiten *Salmonellen*-Bekämpfungsprogramme, vor allem in den Geflügelhaltungen. Die Anzahl der

Krankheitsausbrüche durch Campylobacter steigt hingegen kontinuierlich an (seit 2012 um 56 %), seit 2014 haben Campylobacter die Salmonellen als häufigster Erreger abgelöst.

Es gelingt nur für einen Teil der Ausbrüche, die Ausbruchsursache bzw. das auslösende Lebensmittel sicher ausfindig zu machen (sog. Ausbruch mit starker Evidenz). Bei diesen Fällen am häufigsten beteiligt war Rohmilch (29 % bzw. 12 Ausbrüche, neun davon mit Campylobacter) gefolgt von Fisch und Fischerzeugnissen (12 %) sowie zusammengesetzte Lebensmittel und zubereitete Speisen (ebenfalls 12 %). Die häufigsten Verzehrsorte waren Gastronomie (27 %) gefolgt von Privathaushalten (22 %). Die Haupteinflussfaktoren, die zum Überleben oder zur Vermehrung der Erreger geführt haben, waren ungenügende Erhitzung, Kreuzkontamination, nicht Einhaltung der Lagerbedingungen sowie ungenügende Kühlung. Der Ausbruch mit den meisten Erkrankungen (231 Personen) wurde durch das Norovirus verursacht. Die Übertragung erfolgte vermutlich über Brötchen vom erkrankten Küchenpersonal einer Großküche und einem Fahrer auf die Personen in den betroffenen Kindertagesstätten und Schulen.

(Entnommen aus Beitrag „Im Jahr 2016 an Krankheitsausbrüchen beteiligte Lebensmittel“ von Ursula Mikolajetz und Antje Schonsky in der Zeitschrift „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“, Ausgabe 4 / 2018, S. 126 – 129)

Viele Grüße aus Witzenhausen und Kassel

Hans-Jürgen Müller Dr. Fink-Keßler