

Dr. Jochen Buck

Listerienproblematik in Hofkäsereien

Bei Selbstvermarktern und Hofkäsereien werden vom LAZBW Wangen im Rahmen der Eigenkontrolle etwa 4-mal pro Jahr Proben abgerufen und gemäß der VO (EU) 2073/2005 untersucht. Rotgeschmierte Käse wie z.B. Romadur und Bergkäse werden auf pathogene *Listeria monocytogenes* untersucht, da bekannt ist, dass bei diesen Käsen im Vergleich zu nicht geschmierten Käsen, diese Spezies wesentlich häufiger auftreten. Listerien sind ubiquitär verbreitet, angereichert findet man sie in Silage. Dass sich Hofkäsereien in der Regel in unmittelbarer Nähe zum landwirtschaftlichen Betrieb befinden und Betreiber häufig auch im Hof mitarbeiten, erklärt die besondere Gefahr bei diesen kleineren Betrieben.

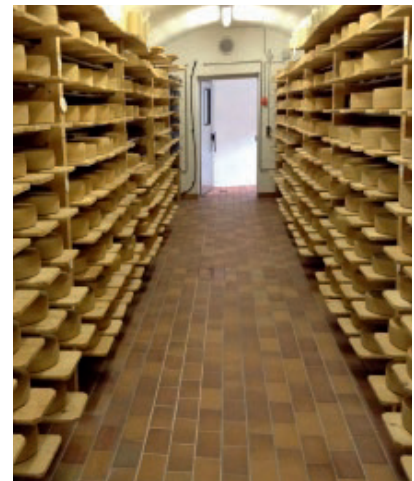
Verbreitung und Symptome der Listeriose

Listeriose ist eine Zoonose und kann vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden. In der Regel erfolgt die Übertragung über das Lebensmittel, wie z.B. über den Verzehr eines kontaminierten rotschmierten Käse. *Listeria monocytogenes* kann bei Schwangeren die sogenannte Schwangerschaftslisteriose verursachen. Bei der frühen Form infiziert sich der Fetus im letzten Drittel der Schwangerschaft, was zu einer tödlichen Sepsis und ggf. Abort führt. Bei der späten Form wird das Kind während oder nach der Geburt infiziert und entwickelt eine spätere Meningitis. Unspezifische Verlaufsformen sind Septikämie, und grippeähnliche Erkrankungen mit Schwellung der Lymphknoten im Nackenbereich (differentialdiagnostisch wichtig).

Fallbeschreibung und Problemlösung

In 2014 bekamen wir einen Bergkäse von einer Hofkäserei zur Untersuchung. Bei dem Käse war in 25 g *Listeria monocytogenes* nachweisbar. Eine quantitative Untersuchung ergab über 100 *L. monocytogenes*. Damit war der Käse nach Art. 14, Abs. 2a der VO 178/2002 ein „nicht sicheres Lebensmittel“. Auf Nachfrage stellte sich heraus, dass diese Charge bereits im Handel war. Nach Art. 14, Abs. 1 besteht ein Verkehrsverbot für nicht sichere Lebensmittel. Gemäß § 44, Abs.4a LFGB haben wir das zuständige Veterinäramt informiert, die daraufhin den Betrieb zur Feststellung der betroffenen Chargen und der Menge besucht haben. Die LAZBW Wangen hat im selben Betrieb Schmierwasserproben und weitere Käseproben zur Ursachenermittlung gezogen. Es stellte sich heraus, dass die Käse beider Reifungsräume (12 to) be-

troffen waren, da sämtliche Käse mit einer Schmiermaschine, die kontaminiert war, geschmiert wurden. Die im Handel befindlichen Käse wurden vom Betrieb zurückgerufen und unschädlich beseitigt. Weiterhin wurde die Öffentlichkeit über die Presse und Internet gewarnt. Im Betrieb wurden sämtliche Käse vom Veterinäramt gesperrt und die oberste Landesbehörde unterrichtet. Die noch im Betrieb befindlichen Käse waren also risikobehaftet und konnten so nicht in Verkehr gebracht werden. Im Normalfall werden solche Käse unschädlich beseitigt. Da der Schaden für den Betreiber die Hunderttausend Euro überschritten und dies das wirtschaftliche Ende des Betriebs bedeutet hätte, wurde zusammen mit dem Betreiber ein Behandlungsverfahren entwickelt, um die Käse wieder „sicher“ zu bekommen. Bei sämtlichen Käsen wurde händisch unter hygienischen Bedingungen, die Rinde abgeschabt. Anschließend wurde die Oberfläche mit 70%-igem Ethanol behandelt. Die Laibe wurden in der Mitte aufgeschnitten und ein 300 g-Stück zur Untersuchung an die LAZBW Wangen vorbereitet. Die Käse wurden in einer Schrumpffolie vakuumiert und anschließend in einem Tauchbad bei 90°C für 30 Sekunden erhitzt. In Absprache mit den beteiligten Behörden wurde je Charge n=298 Probe-stücke auf *Listeria monocytogenes* untersucht. Mit dieser Stichprobenzahl findet man mit 95%-iger Wahrscheinlichkeit, einen Anteil von 1% positiven Proben. Im Vergleich dazu, wird im Normalfall gemäß der VO (EU) 2073/2005, eine Probenanzahl von n=5 verlangt. Sämtliche negativ getesteten Chargen konnten dann vom Betrieb als „sicheres Lebensmittel“ in den Verkauf gebracht werden. Damit hat die LAZBW Wangen dazu beigetragen, dass der Fortbestand des Betriebes gesichert war. Gleichzeitig wurde dem gesundheitlichen Verbraucherschutz, der an erster Stelle kommt, absolut Rechnung getragen. ■



Reifungskeller Bergkäse.
Bild: J. Buck



Dr. Jochen Buck
LAZBW Wangen
Tel. 07522/ 9312-120
Jochen.Buck@lazbw.bwl.de