

# Milchtierherden - Betreuungs- und Forschungsgesellschaft mbH



**MBFG**

An der Feldmark 16  
31515 Wunstorf  
Tel.: 0 50 31-96 90 94  
Fax.: 0 50 31-96 90 95  
www.mbf-g-wunstorf.de

## NEU im Dienstleistungsangebot der MBFG:

### **Untersuchung auf *Listeria monocytogenes***

(im Rahmen von HACCP-Verfahren und der guten Hygienepraxis von Lebensmittelunternehmen)

Die Medien berichten ab und an über durch Bakterien der *Art Listeria monocytogenes* verursachte Erkrankungen von Konsumenten in Deutschland. Es handelt sich dabei jeweils um sogenannte Lebensmittelvergiftungen. Im Frühjahr 2010 geschah dies z.B. (zum Teil sehr reißerisch) als der dann u.a. als „Killerkäse“ titulierte Harzer Roller aus der Produktion eines bestimmten Unternehmens zurückgerufen wurde.

Bei der durch *Listeria monocytogenes* verursachten Listeriose handelt es sich um eine Infektionskrankheit, die sowohl Mensch, als auch Tier betreffen kann. Nicht jede Person, die die Keime aufnimmt, muss jedoch erkranken. Ob eine Infektion zustande kommt, hängt zudem auch bei der Aufnahme von *Listeria monocytogenes* nicht zuletzt von der Zahl der aufgenommenen Erreger ab. Als Risikogruppen gelten Schwangere und ungeborenen Kinder, sowie Neugeborene und Personen mit geschwächter Abwehr von Infektionserkrankung, wie Krebs- und AIDS-Kranke sowie alte Menschen. Bei diesen kann es bei einer Infektion zu Blutvergiftung, Hirnhautentzündung, und grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Muskelschmerzen und Erbrechen kommen. Bei Schwangeren können zudem Fehlgeburten auftreten. Bereits im Mutterleib infizierte Kinder können Missbildungen davontragen.

Für eine Besiedlung seitens Listerien anfällige Lebensmittel sind unter anderem Milch und Milchprodukte: Rohmilch, Rohmilchkäse und Weichkäse (auch aus pasteurisierter Milch!).

Die **Vo 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel** schreibt vor, dass in Verkehr gebrachte, verzehrsfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, während der Mindesthaltbarkeitsdauer nicht mehr als 100 KbE *Listeria monocytogenes* / g enthalten dürfen. (KbE = koloniebildende Einheiten. Eine KbE entspricht einem lebenden Erreger, der im Rahmen einer Untersuchung mit geeigneter kultureller Untersuchungsmethodik auf dem Nährboden infolge Vermehrung eine Bakterienkolonie bildet.)

Laut der **Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung** (enthalten in der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts [2007]) dürfen zudem bei der monatlichen Stichprobenuntersuchung von Vorzugsmilch „keine pathogenen Mikroorganismen

oder deren Toxine in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen können.“

Wir freuen uns, Ihnen nun - zu Ihrer Absicherung im Rahmen Ihres HACCP-Verfahrens und im Dienste Ihrer „guten Hygienepraxis“ - die Untersuchung auf Listerien, inkl. der pathogenen *Listeria monocytogenes*, preisgünstig anbieten zu können.

Die von uns nun angewandte Untersuchungsmethode wurde durch die Association Française de Normalisation (AFNOR) validiert und ist dadurch international anerkannt. Sie entspricht auch den Anforderungen der für die Lebensmittelhygiene verantwortlichen deutschen Aufsichtsbehörden!

Für die Untersuchung einer Probe berechnen wir zur Zeit 25,00 Euro.

Für die Beantwortung von Fragen zum Thema „Untersuchung auf Listerien“ steht Ihnen das Team der MBFG gerne zur Verfügung!