



Listerien

1. Was sind **Listerien**?

2. Wie die EFSA die Bekämpfung von **Listerien** in der EU unterstützt

3. Zusammenarbeit der EFSA mit **maßgeblichen EU-Akteuren** zur Reduzierung der Listeriose-Fälle beim Menschen

4. **EU-weite Kooperation** zum Schutz der öffentlichen Gesundheit

1. Was sind **Listerien**?

- Bei Listerien handelt es sich um eine Gruppe von Bakterien, die zehn Spezies umfasst. Eine davon, *Listeria monocytogenes*, ist der Erreger der Menschen und Tiere befallenden Krankheit Listeriose. Die **Listeriose** tritt zwar selten auf, nimmt aber oft einen schweren Verlauf, der stationärer Behandlung bedarf und mit einer hohen Sterblichkeitsrate einhergeht.
- Im Gegensatz zu anderen durch Lebensmittel übertragenen Bakterien überlebt *Listeria* in salzhaltiger Umgebung und bei niedrigen Temperaturen (bis zu zwischen +2°C und +4°C).
- Listerien finden sich im Boden, in Pflanzen und im Wasser, aber auch Tiere, wie Rinder, Schafe und Ziegen, können die Bakterien in sich tragen. Eine Listeriose geht in der Regel auf den Verzehr kontaminierter Lebensmittel zurück.
- Verzehrfertige Lebensmittel, wie Räucherfisch, Fleisch- und Wurstwaren oder Weichkäse, sind eine häufige Ursache

Zu den Personengruppen, die für *Listeria*-Infektionen anfälliger sind, gehören Ältere, Schwangere, Neugeborene sowie Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

für *Listeria*-Infektionen, da ihre lange Haltbarkeitsdauer das Bakterienwachstum begünstigt und sie gewöhnlich ohne weiteres Erhitzen verzehrt werden.

- Die Symptome einer Listeriose reichen beim Menschen von leichten grippeartigen Symptomen, wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, bis hin zu schweren Infektionen, beispielsweise Hirnhautentzündung, sowie anderen potenziell lebensbedrohlichen Komplikationen.

2. Wie die EFSA die Bekämpfung von **Listerien** in der EU unterstützt

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überwacht die Prävalenz von *Listeria monocytogenes* in Tieren und Lebensmitteln und bewertet die Risiken, die von dem Bakterium für die menschliche Gesundheit ausgehen. Auf Ersuchen leistet die Behörde Beratung zu Bekämpfungsmaßnahmen zur Reduzierung bzw. Vermeidung von Listerien in Lebensmitteln. Die Erkenntnisse der EFSA werden von EU-Risikomanagern und Mitgliedstaaten als politische Entscheidungsgrundlage herangezogen und dienen zur Festlegung möglicher Reduktionsziele für *Listeria* in der Lebensmittelkette.

- **Jährliche Überwachung von *Listeria* in der Lebensmittelkette**
Die EFSA erhebt und analysiert EU-weit Daten über das Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* in der Lebensmittelkette. Das Europäische Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) tut das Gleiche in Bezug auf Listeriose-Fälle beim Menschen. Die Ergebnisse werden in jährlichen gemeinsamen EU-Kurzberichten veröffentlicht.

- **EU-weite Erhebungen zur Prävalenz von *Listeria***
Die EFSA erstellte einen Bericht über die EU-weite Grundlagenerhebung zu *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Fischprodukten (verpacktem, heiß oder kalt geräucherter bzw. Graved-Fisch), verpackten wärmebehandelten Fleischerzeugnissen (z.B. in Scheiben geschnittener gekochter Schinken, gegarte Hähnchenbrust oder Pasteten) sowie Weich- und halbfestem Schnittkäse. Darüber hinaus untersucht die EFSA Risikofaktoren, die zur Präsenz von *Listeria* in den betreffenden Lebensmittelkategorien beitragen, sowie Faktoren, die das Bakterienwachstum in Fisch begünstigen.
- **Risikobewertungen und Empfehlungen**
Das EFSA-Gremium für biologische Gefahren bewertet die von *Listeria monocytogenes* ausgehenden Risiken für die Lebensmittelsicherheit und erteilt auf Ersuchen von Risikomanagern oder in Eigeninitiative wissenschaftliche Beratung zu Kontrollmaßnahmen.



3. Zusammenarbeit der EFSA mit maßgeblichen EU-Akteuren zur Reduzierung der Listeriose-Fälle beim Menschen

In ihrem 2008 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten empfahl das Gremium für Biologische Gefahren der EFSA, Listeriose-Fälle gründlicher zu untersuchen sowie Daten zum Konsum von verzehrfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* fördern, in der EU zu erheben und auszuwerten.

Unter Verwendung der von der EFSA-Task Force „Datenerhebung zu Zoonosen“ vorgeschlagenen technischen Vorgaben wurde von Januar 2010 bis Januar 2012 eine EU-weite Grundlagenerhebung zu *Listeria monocytogenes* in im Einzelhandel erhältlichen verzehrfertigen Lebensmitteln durchgeführt.

Die EFSA wird auch weiterhin europäische und nationale Risikomanager bei der Überwachung und Bewertung der Prävalenz von *Listeria* in Tieren und Lebensmitteln unterstützen und auf Ersuchen wissenschaftliche Empfehlungen zu Bekämpfungsmaßnahmen bereitstellen. EFSA, ECDC und die Mitgliedstaaten werden außerdem Informationen zu den molekularen Merkmalen von *Listeria*-Stämmen in Lebensmitteln, Tieren und Menschen sammeln.

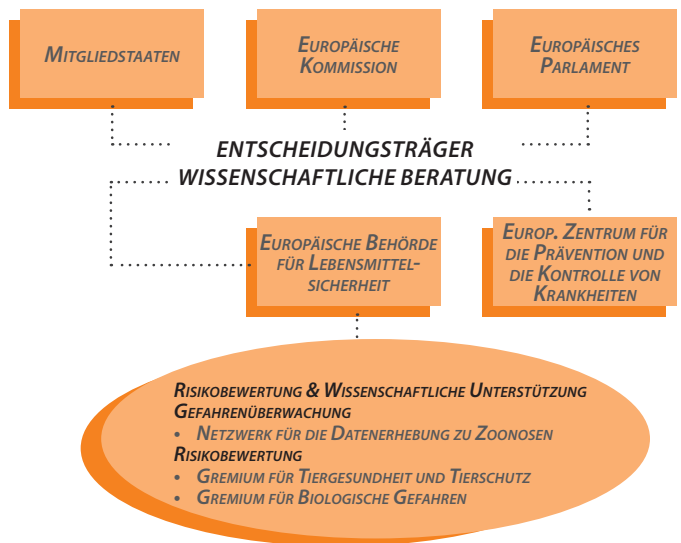


Diagramm: EU-Akteure im Bereich Zoonosen

4. EU-weite Kooperation zum Schutz der öffentlichen Gesundheit

Um Verbraucher vor dieser und anderen potenziellen Bedrohungen der öffentlichen Gesundheit zu schützen, verfolgt die EU einen integrierten Ansatz im Bereich der Lebensmittelsicherheit vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Dieser Ansatz umfasst Risikobewertungs- und Risikomanagement-

Maßnahmen und schließt alle maßgeblichen Akteure mit ein: EU-Mitgliedstaaten, Europäische Kommission, Europäisches Parlament, EFSA und ECDC. Unterstützt wird der Ansatz durch eine zeitnahe und effektive Risikokommunikation.

Wussten Sie schon?

- In der Europäischen Union wurden für 2012 etwa 1 640 Listeriose-Fälle bei Menschen gemeldet, wobei die Sterblichkeitsrate 17,8% betrug.
- Die Auswertung der EFSA einer von Januar 2010 bis Januar 2012 durchgeführten EU-weiten Grundlagenerhebung ergab, dass in 10,3 % der Fischprodukte, 2,1 % der wärmebehandelten Fleischzeugnisse und 0,5 % der Proben von Weich- und halbfestem Schnittkäse, die in Supermärkten und Geschäften in der gesamten EU genommen wurden, *Listeria monocytogenes* enthalten war.
- Der Anteil der Proben von Lebensmitteln, deren Haltbarkeit kurz vor dem Ablauf war und in denen der lebensmittelrechtliche EU-Grenzwert (100 Bakterien pro Gramm) überschritten wurde, war hingegen gering und belief sich auf 1,7 % der Fisch-, 0,4 % der Fleisch- und 0,06 % der Käseproben. Es ist jedoch generell Wachsamkeit im Hinblick auf das mögliche Vorhandensein des Bakteriums in Lebensmitteln angezeigt.
- Das Befolgen einer guten Herstellungs- und Hygienepaxis sowie wirksame Temperaturkontrollen entlang der gesamten Produktions-, Vertriebs- und Lagerungskette von Lebensmitteln – auch zu Hause – können die Vermehrung von möglicherweise in verzehrfertigen Lebensmitteln vorhandenen Listerien begrenzen.
- Die nationalen Lebensmittelbehörden in der EU bieten Verbrauchern praktische Hinweise zur Lebensmittel- und Küchenhygiene und raten generell, die Kühlschranktemperatur zwischen 0°C und 5°C zu halten. Dies entspricht den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation.