

Main Stage

Topics, Trends, Technologies

Hygiene, Listerien & Co
Hygiene, listeria and the like

Detlef Horn

Listerien-Risikos bei der Produktion von Lebensmitteln - Maßnahmen und rechtliche Konsequenzen

Listerien sind mittlerweile als Lebensmittelinfektionserreger ins Zentrum der Aufmerksamkeit der Hersteller von Lebensmitteln und der amtlichen Überwachung gerückt. Produktwarnungen, Hinweise auf massive Verstöße gegen Hygieneregeln und mangelnde Kontrolle der betroffenen Betriebe zeigen die Notwendigkeit zum Handeln auf. Listerien sind in der Umwelt ubiquitär, eine Null-Toleranz ist daher unrealistisch. Das Ziel aller Aktivitäten muss es sein, die Konzentration von *L. monocytogenes* in Lebensmitteln auf unter 100 KBE/g zu begrenzen, welches von allen Beteiligten mit großem Engagement verfolgt werden muss. Die VO (EG) 2073/2005 enthält eine Reihe von Vorgaben, die geeignet sind, dieses Ziel zu erreichen. Nachdem nun neue analytische Verfahren den Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Listerien im Betrieb und dem Auftreten von Erkrankungen nachvollziehbar aufzeigen können, muss die Umsetzung der spezifischen Eigenkontroll- und Korrekturmaßnahmen konsequent vollzogen werden. Darüber hinaus müssen die Lebensmittelunternehmer in einen intensiven Dialog mit den überwachenden Behörden eintreten um die „Zufriedenheit der zuständigen Behörde“ herbeizuführen. Weiterhin muss das *L. monocytogenes* Risiko, ausreichend kommuniziert werden. Dazu kann auch gehören, dass derartige Lebensmittel statt mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Verbrauchsdatum versehen werden. Die rechtlichen Vorgaben werden

Main Stage

Topics, Trends, Technologies

Hygiene, Listerien & Co
Hygiene, listeria and the like

Detlef Horn

Risk of Listeria in food production - action and legal consequences

Listeria become an important matter for food manufacturers and official surveillance. Product warnings, indications of infringements of hygiene rules and a lack of control of the affected companies demonstrate the necessity to act. Listeria are ubiquitous in the environment, therefore a zero tolerance approach is unrealistic. The target of all activities must be to the limitation of the concentration of L. monocytogenes in food to below 100 CFU / g All parties involved are very committed to pursuing. VO (EG) 2073/2005 contains a number of specifications that are appropriate for achieving this goal. Now that new analytical methods can clearly show the connection between the occurrence of Listeria in the company and the occurrence of diseases, the implementation of the specific self-control and corrective measures must be carried out consistently. Furthermore, the food entrepreneur must engage the supervisory authorities in order to establish the "satisfaction of the competent authority". In addition, there must be adequate communication that there is a risk of an increased concentration of L. monocytogenes in ready-to-eat foods. This can also include the use-by date instead of a best-before date of this type of food.