

Listeria monocytogenes bei pflanzlichen Lebensmitteln

Die Bakterienart *Listeria (L.) monocytogenes* ist in der Umwelt nahezu überall verbreitet. Hygienische Bedingungen von der Ernte bis zur Be- und Weiterverarbeitung können das Risiko des Eintrags vermindern und so einen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz leisten.

Bei bis zu 10 % der Menschen wird vermutet, dass sie symptomlose Träger von *L. monocytogenes* sind. Ebenso ist *L. monocytogenes* auch bei vielen Säugetierarten, Vögeln oder Reptilien nachweisbar, ohne dass diese Symptome entwickeln. Insofern ist es naheliegend, dass auch bei pflanzlichen Lebensmitteln mit einem Eintrag aus der Umwelt zu rechnen ist. Die Verbraucher, und hier insbesondere Risikogruppen, bei denen *L. monocytogenes* zu schweren Erkrankungsverläufen führen kann, wie Schwangere und ältere, immungeschwächte Menschen, bringen diesen Erreger allerdings eher mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wie zum Beispiel Rohmilchkäse, Wurstwaren oder kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse in Verbindung. Bei roh zu verzehrendem Obst und Gemüse ist den wenigsten Verbrauchern bewusst, dass auch diese ein *L. monocytogenes*-Risiko bergen können.

L. monocytogenes und die Primärproduktion

In den vergangenen Jahren konnten immer wieder Listeriose-Ausbrüche mit Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs in Verbindung gebracht werden. Das LGL hat daher 2021 und 2022 ein Konzept für die amtliche Überwachung von Betrieben, die verzehrfertige Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs herstellen, erarbeitet. Hierzu zählen insbesondere Betriebe der Primärproduktion (Salat, roh zu verzehrendes Gemüse, Beerenobst), aber auch be- und weiterverarbeitende Betriebe (Herstellung von Tiefkühl-Obst und -Gemüse, Schnittsalate).

Im Rahmen des Konzeptes unterstützte das LGL 2021 Schwerpunktkontrollen in 39 Betrieben mit dem Fokus auf Prozess- und Personalhygiene sowie Eigenkontrollen und entnahm im Zuge dieser Kontrollen 229 Umgebungs-, 119 Wasser- und 59 Lebensmittelproben. Ein Nachweis von *L. monocytogenes* erfolgte in 1,7 % der untersuchten Proben, im Wesentlichen in Umgebungsproben, aber auch in einer Waschwasserprobe für Salat-

köpfe. Dies zeigt, dass *L. monocytogenes* bei pflanzlichen Lebensmitteln über die Primärproduktion in die Lebensmittelkette eingetragen werden kann, allerdings sind die Nachweisraten relativ gering.

Hygiene

- Generell gilt, dass bei roh zu verzehrendem Obst und Gemüse das Risiko einer Kontamination mit *L. monocytogenes* durch den Hersteller nicht gänzlich ausgeschlossen werden kann. Wichtig sind daher ein hygienischer Umgang mit Lebensmitteln, eine nicht zu lange Lagerung sowie die Einhaltung der Kühlkette sowohl beim Hersteller als auch im Privathaushalt.



Weitere Ergebnisse
sind veröffentlicht

im *Journal of Food Protection*:

<https://doi.org/10.1016/j.jfp.2022.11.007>



Feld mit Salatköpfen und
Überkopf-Bewässerung/Beregung