

# Listerien: Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch

Aufzeichnung vom 08.02.2023 + telefonische Beratung

## Spezialvortrag: Urteil zu Listerien im Fall Sieber - Bayern muss für Insolvenz von Großmetzgerei haften

Aus dem aktuellen Anlass: Herr Prof. Meisterernst steht auf dem Online-Seminar "Listerien in Lebensmitteln: Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch" Rede und Antwort zu diesem Fall:

- Wie kam es zu der Warnung vor allen Produkten der Firma Sieber?
- Wieso wurden die Schadensersatzansprüche weiter verfolgt?
- Könnte das jedes Unternehmen im Falle einer behördlichen Warnung machen?
- Warum wurde die erste Instanz verloren?
- Wie begründet das OLG München die Schadensersatzansprüche gegenüber dem Freistaat?
- Welche Mitschuld an dem Schaden trifft den Hersteller aus der Sicht des Gerichtes? Aus welchen Gründen wurde 1/3 abgezogen?
- Wie wird es in diesem Fall weitergehen? Welche Möglichkeiten für Rechtsmittel bestehen für beide Seiten?
- Welche Bedeutung hat dieser Fall und das Urteil für die Lebensmittelbranche? Ein Einzelfall oder lässt dieses Urteil sich auf andere zukünftige Fälle übertragen?
- Welche Auswirkungen erwarten Sie bezüglich der Vorgehensweise der Überwachung bei Rückrufen?

## Alle Themen im Überblick

**Dr. Kim Katherine Nguyen**  
Steckbrief

- Die Gattung Listeria
- Wachstums-Parameter und wie diese genutzt werden können
- Charakterisierung des Erregers und Krankheitsgeschehen
- Spezielle epidemiologische Aspekte

## Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und sicher einsetzen

- Repräsentative Probennahme und Probenaufbereitung
- Klassische Verfahren für Unternehmen und Laboratorien
- Schnelldiagnostik, PCR
- Spezifischer Nachweis zwischen Lebensmittel und Erkrankungen: Rückverfolgung bis zum Hersteller
- Möglichkeiten von NGS (next-generation-sequencing) zum Vergleich der Erregerstämme

**Dr. Andreas Pastari**

## Rechtliche Vorgaben sicher einhalten

- Nicht sichere Lebensmittel – Artikel 14 VO (EG) Nr. 178/2002
- Was sagt die VO (EG) Nr. 2073/2005
- Verhältnis zu Richt-, Warn- und anderen Grenzwerten

- Meldepflichten einhalten und Konsequenzen bei Nichtbeachtung vermeiden
- Ausblick: Zu erwartende rechtliche Vorgaben

### **Wissen, wie die Lebensmittelüberwachung vorgeht – und wie Sie optimal agieren und reagieren**

- Kritische Punkte aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Einstufung in die Listeria monocytogenes-Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005
- Challenge-Tests · Zukünftige Schwerpunkte
- Was die Überwachung von betroffenen Unternehmen erwartet

### **Markus Paul**

#### **Welche Lebensmittel sind betroffen?**

- Fleisch und Fleischprodukte, Fisch und Fischerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte, weitere Ready-to-eat-Produkte

### **„Alles“ getan – und trotzdem der Ausbruch: Aus aktuellen Fällen lernen**

- Aktuelle Fälle: Erfahrungsberichte aus der Praxis
- Was war die Ursache für den Ausbruch?
- Wie war der Verlauf des Ausbruchs und der Erkrankungen
- Konsequenzen für das Unternehmen: Wer haftet wofür?
- Sperrung des Betriebes – wann diese passieren kann
- Wie hätte der Ausbruch verhindert werden können? Wie hätte die richtige Prävention ausgesehen?

### **Gezielte Kommunikation im Krisenfall**

- Wer welchen Anspruch auf Informationen hat
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- So schulen Sie Mitarbeiter richtig

### **Lebensmittelbetrieb: Mit diesen Maßnahmen bekämpfen Sie erfolgreich**

- Integration in die bestehenden Hygiene-Konzepte
- Wie können Gefahrenquellen vorzeitig erkannt werden?
- Wirksame Reinigung und Desinfektion
- Rekontamination bei erhitzten Lebensmitteln vermeiden
- Risikobewertung von Produktionsschritten und einzelner Lebensmittel
- Hygienekontrollen und Stufenkontrollen zur Identifizierung der Infektionsquellen: verlässliche Probenahmetechniken

### **Prof. Andreas Meisterernst**

Aus dem aktuellen Anlass: Herr Prof. Meisterernst steht auf dem Online-Seminar "Listerien in Lebensmitteln: Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch" Rede und Antwort zu diesem Fall.