

Mit mikrobiologischen Befunden sicher entscheiden

Aufzeichnung vom 04.12.2024

Alle Themen im Überblick

Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen: Befunde, Entwicklungen, Ursachen

Dr. Melanie Schießl

- Salmonellen, Listerien und Co.: welche Erreger spielen bei Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen derzeit eine Rolle?
- Trends bei lebensmittelassoziierten Erkrankungen – Datenüberblick auf nationaler und internationaler Ebene
- Nachweis von Erregern entlang der Lebensmittelkette – Möglichkeiten des Eintrags in die Produktion

Rechtliche Vorgaben sicher einhalten

Dr. Andreas Pastari

- Artikel 14 VO (EG) Nr. 178/2002: gesundheitsschädlich, kontaminiert, verdorben
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch und der nicht ganz unübliche Gebrauch auf Ebene des Verbrauchers
- Meldepflichten von Betrieben, Lebensmittelüberwachung und Laboratorien: Was wann an wen melden? Was, wenn das Unternehmen die Ware selbst gesperrt hat?

Betriebliche Eigenkontrollen: die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel

Dr. Andreas Pastari

- Welche Lebensmittelgruppen sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 geregelt?
- Mikrobiologische Grenzwerte in anderen Rechtsnormen
- Ausblick: Zu erwartende Änderungen
- Aktuelle Gerichtsurteile zur Verordnung (EG) 2073/2005

Mikrobiologische Beurteilung ohne rechtliche Vorgaben: Wie sollte man vorgehen?

Dr. Andreas Pastari

- Stellungnahmen der Risikobewertungs-Institutionen
- Richt- und Warnwerte der DGHM
- Verhältnis von Rechtsvorschriften zu Richt-, Warn- und anderen Grenzwerten

Challengetests und predictive microbiology: Nachweise zur Zufriedenheit der Behörde?

Dr. Andreas Pastari

- Ergebnisse der AFFL-Projektgruppe Challenge-Tests
- Möglichkeiten und Einschränkungen von Challenge-Tests und predictive microbiology
- Kritische Punkte: das erwartet die Überwachung von betroffenen Unternehmen

Probenahme: die Voraussetzung für aussagekräftige Analyseergebnisse

Dr. Ute Messelhäuser

- Frequenz und Anzahl mikrobiologischer Proben: Was sagt das Recht?
- Transport und Probenaufbereitung als Voraussetzung für verwertbare Analyseergebnisse

- Fehlerhafte Analysenergebnisse aufgrund fehlerhafter Probenahme: Ursachen – und wie diese verhindert werden können

Die richtigen Nachweis-Methoden wählen und sicher einsetzen

Dr. Melanie Schießl

- Vor- und Nachteile verwendeter Nachweis-Verfahren
- Positiver und negativer Befund parallel: was nun?
- „Freitestung“ beim Nachweis pathogener Mikroorganismen: möglich und sinnvoll?
- Interpretation von Analyseergebnissen: Fehlinterpretationen vermeiden und Eintragsquellen identifizieren

Kontrollen im Rahmen der amtlichen Überwachung

Dr. Melanie Schießl

- Vorgaben im Hinblick auf die amtliche Überwachung von Betrieben: Anlass, Frequenz, Risikobewertung
- Dokumentenprüfung im Rahmen einer amtlichen Kontrolle
- Mikrobiologische Untersuchungs- und Kontrollschwerpunkte der vergangenen Jahre in Deutschland

Rückrufrisiko Mikroorganismen: Richtig agieren bei Prävention, Nachweis und Ausbruch

Dr. Ute Messelhäuser

- Gefahren und Risiken bei Rohwaren und Produkten frühzeitig identifizieren, messbar reduzieren und Wachstumsparameter sicher kontrollieren
- Umgang mit mikrobiologisch „riskanten“ Materialien
- Hygiene- und Stufenkontrollen zur Identifizierung von Kontaminationsquellen
- Möglichkeiten von NGS (next-generation-sequencing) zum Vergleich von Isolaten

Mögliche Präventionsmaßnahmen: das Risiko für lebensmittelbedingte Erkrankungen reduzieren

Dr. Ute Messelhäuser

- Produkte, in denen eine Kontamination nicht zu „erwarten“ ist – und trotzdem nachgewiesen wurde
- Die Ursache finden: So geht es! U. a.: Spezifischer Nachweis zwischen Lebensmittel und Erkrankungen: Rückverfolgung bis zum Hersteller
- „Alles“ getan – und trotzdem lebensmittelbedingte Erkrankungen: Lessons learned aus aktuellen lebensmittelbedingten Ausbruchsgeschehen

„Neue“ Mikroorganismen durch geänderte Lieferwege, Produktformen und Klimawandel

Dr. Ute Messelhäuser

- Verschiebungen der Meldungen im RASFF und deren Ursachen
- Auswirkungen von geänderten Lieferwegen, Produktformen und des Klimawandels auf die amtliche Überwachung
- Notwendige Anpassungen vom Monitoring bei neuen Lieferwegen und neuen Zutaten
- Einflüsse des Klimawandels auf das Vorkommen von Mikroorganismen in unterschiedlichen Lebensmitteln
- Zukünftige Schwerpunkte der Untersuchungen und Ausblick der zu erwartenden rechtlichen Vorgaben
- Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung bei positiven Befunden „neuer“ Erreger