

16. Sitzung der BfR-Kommission für Biologische Gefahren

Ergebnisprotokoll vom 26. April 2017

Die Kommission für Biologische Gefahren berät als ehrenamtliches und unabhängiges Sachverständigengremium das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Fragen der Bewertung und des Vorkommens möglicher Gefahren, die durch biologische Agenzien entstehen können, insbesondere hinsichtlich der Übertragung von hochpathogenen Erregern und Toxinen über kontaminierte Lebensmittel, des Einflusses technologischer Herstellungsverfahren und des Verhaltens dieser Agenzien in den verschiedenen Lebensmittelmatrizes. Die Kommission hat zudem die Aufgabe, das BfR bei der Identifizierung neuer Forschungsaufgaben im Rahmen von Fragestellungen hinsichtlich der biologischen Sicherheit zu unterstützen. Auch die Früherkennung von Risiken, die durch den Verzehr von Lebensmitteln entstehen können, sowie die Identifizierung von neuartigen Erregern ist ihre Aufgabe.

Als Instrument der externen Qualitätssicherung erhöht die Kommission die wissenschaftliche Qualität der Stellungnahmen des BfR und kann dem Institut im Krisenfall als Expertinnen- und Expertennetzwerk beratend zur Seite stehen. Die Kommission besteht aus 11 Mitgliedern, die für einen Turnus von vier Jahren über ein offenes Ausschreibungs- und Bewerbungsverfahren berufen wurden und sich durch wissenschaftliche Expertise auf ihrem jeweiligen Fachgebiet auszeichnen. Die Kommissionmitglieder sind zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten und zur unparteilichen Erfüllung ihrer Aufgabe verpflichtet. Eventuelle Interessenkonflikte zu einzelnen in der Sitzung behandelten Tagesordnungspunkten (TOPs) werden transparent abgefragt und offengelegt.

Aus dem vorliegenden Ergebnisprotokoll geht die wissenschaftliche Meinung der BfR-Kommission hervor. Die Empfehlungen der Kommission haben allein beratenden Charakter. Die Kommission selbst gibt keine Anordnungen und keine Gutachten heraus und ist dem BfR gegenüber auch nicht weisungsbefugt (und umgekehrt) oder in dessen Risikobewertungen involviert.

TOP 1 Begrüßung und Verabschiedung des Protokolls der 15. Sitzung

Der stellvertretende Vorsitzende der Kommission für Biologische Gefahren begrüßt die Sitzungsteilnehmerinnen und -teilnehmer und fragt nach Änderungswünschen zur Tagesordnung. Der Tagesordnungspunkt „Bericht aus dem BfR“ (TOP 3.3) wird eingefügt. Das Protokoll der letzten Sitzung vom 9. November 2016 wird ohne Änderungen angenommen.

TOP 2 Administrative Angelegenheiten der Kommission

2.1 Feststellung der Beschlussfähigkeit

Sieben der elf Kommissionsmitglieder sind anwesend. Damit ist die Beschlussfähigkeit der Kommission (Anwesenheit von mehr als der Hälfte der Kommissionsmitglieder) gegeben.

2.2 Abfrage der Erklärung zu eventuellen Interessenkonflikten

Die Geschäftsführung fragt sowohl mündlich als auch schriftlich ab, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten (TOP) oder speziellen Themen bestehen. Die Mitglieder geben an, dass diesbezüglich keine Interessenkonflikte vorliegen.

TOP 3 Ständige Tagesordnungspunkte

3.1 Bericht des EFSA-Focal Points

Eine Mitarbeiterin des EFSA Focal Point stellt in einer Präsentation die aktuellen Themen des EFSA Focal Point und die Aktivitäten der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) und der Mitgliedstaaten im Bereich biologische Gefahren und Hygiene vor. So wurde im Rahmen einer EFSA-Beiratssitzung die „Schnittstelle Wissen“ (*Knowledge Junction Platform*) erläutert. Diese Plattform stellt die in den letzten 15 Jahren von der EFSA genutzten Modelle bereit und eröffnet zusätzlich die Möglichkeit, eigene Modelle und Informationen (z.B. Datensätze, Software, Verfahren zur Bewertung der Studienqualität) zur Verfügung zu stellen. Interessant ist die Zusammenstellung von über 100 Projektideen in einem Katalog der EFSA, der im Rahmen der *EU Risk Assessment Agenda* (EU RAA) erarbeitet wurde und zukünftige, innereuropäische Projekte initiieren soll¹. Die Präsentation wird den Kommissionsmitgliedern im Nachgang zur Sitzung zur Verfügung gestellt. Zu den aktuellen Themen der EFSA wird eine Liste mit den relevanten Veröffentlichungen der EFSA-Gremien für Biologische Gefahren (BIOHAZ), Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW), der EFSA-Referate in den Bereichen Biologische Überwachung (BIOCONTAM, Data Unit) und Zoonosen sowie der Netzwerke im Bereich biologischer Gefahren und Tiergesundheit verteilt.

3.2 Bericht aus der BfR-Kommission für Hygiene

In einer Präsentation werden von einer Mitarbeiterin des BfR die relevanten Themen der letzten, 18. Kommissionssitzung vom 05.04.2017, vorgestellt. Das Schwerpunktthema dieser Sitzung betraf das Thema „Hygiene frei stehender Wasserspender“. Die Kommission strebt an, die Arbeiten zu diesem Thema im Jahr 2017 abzuschließen und das BfR bei der Erstellung eines Merkblattes zum gleichen Thema zu beraten. Das Merkblatt soll allgemeine Hinweise zum hygienischen Betrieb solcher Wasserspender enthalten und sich an mögliche Betreiberinnen und Betreiber wenden. Der Zweck des BfR-Merkblattes soll darin liegen, dass sich Betreiber von frei stehenden Wasserspendern im Vorfeld der Anschaffung einer Anlage herstellerunabhängig informieren können. Im Rahmen übergeordneter Themen befasste sich die Kommission zudem mit molekularbiologischen Methoden bei Bakterien und viralen Zoonoseerregern.

3.3 Bericht aus dem Bundesinstitut für Risikobewertung

Eine Mitarbeiterin des BfR berichtet von nachfolgend aufgelisteten Ereignissen im BfR:

- Das BfR arbeitet mit der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in einem gemeinsamen Projekt an Werkzeugen zur Unterstützung der globalen Lebensmittelsicherheit.

¹ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/AF/161208/161208-ax12-3b.pdf>

- Das BfR hat über den Nachweis von Carbapenemase-bildenden Enterobakterien in Proben aus Nutztierbeständen aus dem Jahre 2015 und 2016 informiert (erster Nachweis erfolgte bereits in Proben aus 2011).
- Das BfR hat Fragen und Antworten zur chemischen Dekontamination von Geflügelfleisch sowie ein Video zum Thema „Dekontamination“ veröffentlicht.
- Das BfR Wissenschaftsheft über Erreger von Zoonosen in Deutschland im Jahr 2014 steht als kostenloser Download auf der Internetseite zur Verfügung.
- Auch im Jahr 2017 war das BfR wieder mit einem Informationsstand auf der Internationalen Grünen Woche vertreten. Das Thema lautete „Mit Sicherheit Frühstück“.
- Anlässlich seines 15-jährigen Bestehens hat das BfR eine Jubiläumsbroschüre herausgegeben. Diese kann im Internet kostenlos bestellt werden.

Nähere Informationen zu diesen Themen können der Internetseite des BfR entnommen werden.

TOP 4 Aktueller Stand und Diskussion zum „Ausschuss molekulare Methoden zur Typisierung von Mikroorganismen“

Ein Mitarbeiter des BfR stellt in einer Präsentation die Ergebnisse der 3. Sitzung des Ausschusses „Molekularbiologische Typisierungsverfahren“ der BfR-Kommissionen für Biologische Gefahren und für Hygiene dar. In dieser Ausschusssitzung wurden die Details einer vorgesehenen Online-Befragung zu molekularen Typisierungsmethoden diskutiert und bearbeitet. Die noch ausstehenden Punkte werden per E-Mail abgestimmt.

In der Sitzung des Ausschusses wurden zwei Vorträge zur Anwendung der Gesamtgenomsequenzierung gehalten. Diese moderne Technik ist ein hochauflösendes Typisierungsverfahren, welches beispielsweise in Ausbruchsuntersuchungen, in der Überwachung und der Risikobewertung eingesetzt werden kann. Der Ausschuss plant, die Technologie und das Verfahren im Zusammenhang mit der Bewertung von molekularbiologischen Typisierungsverfahren weitergehend zu diskutieren.

TOP 5 Lebensmittelbedingter Ausbruch durch ein untypisches Salmonellen-Serovar

Der Leiter des Nationalen Referenzlabors für Salmonellen stellt in einer Präsentation Informationen zu einem lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch vor, der durch ein untypisches Salmonellen-Serovar (*Salmonella enterica* subsp. *enterica* 11:z41:e,n,z15) verursacht wurde. Das Serovar wurde erstmals im Frühjahr 2016 im Rahmen eines Ausbruchs in Griechenland beschrieben². Von diesem Ausbruch waren mindestens 16 Menschen betroffen. Nach bisherigem Erkenntnisstand wurde der Ausbruch wahrscheinlich durch verschiedene Sesamprodukte verursacht, wobei kein spezifisches Produkt identifiziert werden konnte. In Deutschland kam es im Dezember 2016 zu einem wahrscheinlich ebenfalls lebensmittelbedingten Salmonellose-Ausbruch mit demselben Serovar. Bis Ende April 2017 wurden in Deutschland insgesamt 13 Fälle gemeldet. Weitere Fälle wurden im Juni 2016 in der Tschechischen Republik (5) und im Februar 2017 in Luxemburg (2) gemeldet. Die Untersuchung verschiedener sesamhaltiger Lebensmittel in Deutschland ergab, dass das Serovar in einem Brotaufstrich (Sesampaste) nachgewiesen werden konnte. Das entsprechende Produkt wurde aus dem Handel genommen und von der Firma zurückgerufen.

² <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=22511>

TOP 6 Informationsblatt zum Umgang mit rohem Fisch

Der von der Leiterin des NRL Anisakis (Max Rubner-Institut, MRI), Frau Dr. Ostermeyer, erstellte und durch die Kommissionsmitglieder kommentierte Entwurf für ein Informationsblatt zum Umgang mit rohem Fisch wird vorgestellt. Die Kommentierungen betrafen überwiegend redaktionelle Änderungsvorschläge. Die umfangreiche und teilweise wissenschaftliche Darstellung des Informationsblattes wird von den Kommissionsmitgliedern als geeignetes Informationsmaterial für die amtliche Lebensmittelüberwachung gesehen. Für die Zielgruppe der Verbraucherinnen und Verbraucher wurde empfohlen, eine gekürzte, mit Grafiken, Bildern und/oder tabellarischen Übersichten angereicherte Darstellung zu erstellen. Den Kommissionsmitgliedern wird die überarbeitete Version im Anschluss an die Sitzung zugesandt. Sie werden gebeten, ihre Anmerkungen und Kommentare zeitnah dem MRI zu übermitteln. Eine finale Überarbeitung des Informationsblattes ist bis zum Abschluss des Jahres vorgesehen.

TOP 7 Botulismusfälle nach dem Verzehr von gesalzenen, getrockneten Plötzen

Im November 2016 kam es in Deutschland zu einem lebensmittelbedingten Botulismusausbruch mit vier bestätigten Fällen. Als ursächliches Lebensmittel werden gesalzene und getrocknete Plötzen angesehen, die im Privathaushalt verzehrt wurden³. Zwei weitere, wahrscheinlich zum Ausbruch gehörige Fälle, gab es in Spanien. In Deutschland konnte das Gen für Botulinumtoxin E (BoNT E) im Stuhl von Erkrankten nachgewiesen werden. In Plötzen gelang der kulturelle Nachweis von *Clostridium botulinum* und der Nachweis für das Gen für BoNT E. Gemäß eines Rapid Outbreak Assessments von EFSA und ECDC⁴ sind die erkrankten Personen osteuropäischer Abstammung. In einigen osteuropäischen Staaten werden gesalzene und getrocknete Plötzen traditionsgemäß ohne Erhitzung verzehrt. Der Verkauf des ursächlichen Produktes erfolgte in zahlreichen europäischen Staaten, überwiegend in Geschäften, die auf osteuropäische Lebensmittel spezialisiert sind. Es erfolgte der Rückruf der verdächtigen Ware, eine Information der Kundschaft und eine öffentliche Verzehrswarnung.

Das BfR hat eine Bewertung der Gefahr von Botulismus-Erkrankungen durch gesalzene, getrocknete, ausgenommene oder nicht ausgenommene Plötzen erstellt und auf seiner Internetseite veröffentlicht unter (<http://www.bfr.bund.de/cm/343/botulismus-risiko-durch-gesalzene-und-getrocknete-ploetzen.pdf>). Gemäß der im BfR durchgeführten Literaturstudien und modellbasierten Abschätzungen sind aus mikrobiologischer Sicht die nachfolgenden Maßnahmen geeignet, die Wahrscheinlichkeit der Bildung von BoNT und anderen bakteriellen Toxinen in und auf Plötzen zu reduzieren:

- Frische Plötzen bei Temperaturen von ≤ 3 °C lagern
- Plötzen, die durch Salzen und Trocknen haltbar gemacht werden sollen, zeitnah nach dem Fang sorgfältig und vollständig ausnehmen und danach innen und außen gründlich waschen
- Plötzen, die über mehrere Tage gesalzen werden, vorsichtshalber zusätzlich kühlen
- Plötzen, die mehrere Tage bei Temperaturen oberhalb von 8 °C getrocknet werden sollen, vorher ausreichend salzen, um eine Vermehrung von *C. botulinum* Typ E wäh-

³ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1157/pdf>

⁴ <http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/01-12-2016-RRA-Botulism-Germany,%20Spain.pdf>

rend der Trocknung durch eine Senkung der Wasseraktivität auf einen a_w -Wert von $\leq 0,97$ auszuschließen

- Gesalzene und getrocknete Plötzen vor der Abgabe an Verbraucherinnen und Verbraucher ausreichend stabilisieren (a_w -Wert im Zentrum der dicksten Stelle des Fisches $\leq 0,85$), um eine Vermehrung von anderen bakteriellen Toxinbildnern, insbesondere *Staphylococcus aureus*, während der ungekühlten Lagerung zu verhindern
- Gesalzene und getrocknete Plötzen nur nach ausreichender Erhitzung verzehren (z.B. Erhitzung auf mindestens 85 °C Kerntemperatur über mindestens zehn Minuten)
- Keine Innereien nicht ausreichend erhitzter Plötzen verzehren

Im Rahmen der Sitzung werden die unterschiedlichen, überwiegend traditionellen Verfahren zur Herstellung dieser und ähnlicher Produkte diskutiert. Die verwendeten Fische selbst sind in der Größe sehr unterschiedlich und werden häufig nicht ausgenommen. Die Produktvielfalt und die damit einhergehenden Unterschiede sind daher groß.

Top 8 Sonstiges

Der stellvertretende Vorsitzende bedankt sich bei allen Mitgliedern für ihre Teilnahme und schließt die heutige Sitzung. Da die Berufenungsperiode im Dezember 2017 endet, sollen keine neuen Themen mehr initiiert werden. Im Sommer soll entschieden werden, ob im Jahr 2017 eine zweite Kommissionssitzung erforderlich sein wird. Sollte dies der Fall sein, wird die nächste Sitzung der Kommission im November 2017 in Berlin stattfinden.