

5. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 25. Januar 2011

Die BfR-Kommission für Hygiene wurde 2008 neu gegründet. Sie berät das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bei der Bewertung von Fragestellungen zu Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Futtermitteln sowie bei der Bewertung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, lebensmitteltechnologischen Verfahren und deren Einfluss auf Verderbniserreger oder pathogene Keime. Die Kommission wirkt als nationales Sachverständigen-gremium an der Erstellung einer „Prioritätenliste“ zu aktuellen mikrobiellen Risiken mit. In die Kommission wurden 12 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Universitäten, Landesuntersuchungsämtern, Bundesinstitutionen und der Industrie berufen.

1 Begrüßung

Der Vorsitzende der Kommission begrüßte alle anwesenden Kommissionsmitglieder und die eingeladenen Gäste. Nach einer kurzen persönlichen Vorstellung aller Anwesenden stellte der Vorsitzende die Beschlussfähigkeit der Kommission fest.

2 Mündliche Abfrage der Erklärung zu eventuellen Interessenkonflikten

Nach Auskunft der Teilnehmer liegen keine Interessenkonflikte in Bezug auf die in der Sitzung behandelten Themen vor.

3 Genehmigung der Tagesordnung der 5. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Die Tagesordnung wurde von allen anwesenden Kommissionsmitgliedern genehmigt.

4 Verabschiedung des Protokolls der 4. Sitzung

Die Geschäftsführung informierte die Kommissionsmitglieder über das Protokoll der letzten Sitzung. Das Protokoll zur 4. Kommissionssitzung wurde von den Kommissionsmitgliedern genehmigt.

5 Ständige Tagesordnungspunkte

5.1 Bericht aus der BfR-Kommission für Biologische Gefahren

In einem Kurzvortrag wurde die BfR-Kommission für Biologische Gefahren und deren aktuellen Arbeitsthemen vorgestellt.

Da sich die Kommission für Biologische Gefahren u. a. auch mit Noroviren in Lebensmitteln beschäftigt, kam die Frage auf, inwieweit sich die Hygienekommission auch mit endophytischen Pathogenen (Norovirus in Feldsalat) beschäftigt und ob eventuell bei dieser Thematik eine Zusammenarbeit beider Kommissionen in Frage kommen würde. Es wurde festgestellt, dass sich die Hygienekommission mit der Frage der Kontamination befasst und die Thematik der endophytischen Ausbreitung in den Zuständigkeitsbereich der Kommission Biologische Gefahren fällt. Bei der Bearbeitung dieses Themenbereiches ist jedoch durchaus eine ergänzende Quervernetzung zwischen den beiden Kommissionen möglich.

6 Qualitätssicherung in der Primärproduktion

Der Ausschuss zur "Qualitätssicherung in der Primärproduktion" hat die Eckpunkte des Dokuments „Qualitätssicherung in der Primärproduktion“ weiter konkretisiert. Ziel ist es, dem Tierhalter Empfehlungen zu geben, die ihm dabei helfen, ein auf seinen Betrieb zugeschnittenes eigenverantwortliches Qualitätssicherungssystem zu etablieren. Die Kommission wird dazu ein allgemein gültiges Basispapier erarbeiten, welches im Anhang Spezifikationen für verschiedene Tierarten enthält.

7 Gemeinschaftsverpflegung

Der Ausschuss „Gemeinschaftsverpflegung“ hat eine Empfehlung der Kommission mit dem Titel „Verpflegung von besonders empfindlichen Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ erarbeitet. Ziel der Empfehlung ist die Unterstützung von verantwortlichen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, welche regelmäßig besonders empfindliche Personengruppen verpflegen. In der Empfehlung wird die Speisenherstellung (trotz ihrer Komplexität) in einem Fließschema dargestellt, das kritische Kontrollpunkte benennt. Eine Tabelle zeigt wichtige Prozessschritte einschließlich der Gefahren und Kennzeichnung als sog. Hygienekontrollpunkt (HKP) sowie dazu gehörige Maßnahmen. Weiterhin findet sich ein Musterbeispiel für einen HACCP-Plan einer Gemeinschaftsverpflegung. Im Anhang werden die Anforderungen an das Personal detailliert niedergelegt.

Es ist beabsichtigt, den Entwurf als Empfehlung des BfR zur Verpflegung von besonders empfindlichen Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen zu veröffentlichen.

8 Aktualisierung der Arbeitsthemen

8.1 Gemeinschaftsverpflegung

Aufgrund einer Anfrage an das BfR zu Milchküchen in Kindertagesstätten diskutiert die Kommission die Notwendigkeit einer Leitlinie zu „Hygienischen Anforderungen an die Kita-Milchküche“. Dabei ist insbesondere die bereits bestehende Leitlinie einer Arbeitsgruppe der Gesellschaft der Kinderkrankenhäuser und Kinderabteilungen in Deutschland (GKinD) „Hygienische Anforderungen an die Milchküche“ für Säuglingsstationen in Krankenhäusern zu beachten. Die Branchenleitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ des Deutschen Caritasverbandes und des Diakonischen Werks beschreibt zwar den hygienischen Umgang mit Säuglingsnahrung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, legt aber keine baulichen Anforderungen fest. Der Ausschuss „Gemeinschaftsverpflegung“ der Kommission wird diese Thematik in seine zukünftige Arbeit aufnehmen.

8.2 Risiken von Wasserspendern

Die Kommission empfiehlt eine Datenerfassung zur Hygiene von Wasserspendern im Rahmen eines deutschlandweiten Monitoring-Programms.

8.3 Reinigung und Desinfektion

Die Kommission sieht bestehende Listen zu Reinigung und Desinfektion der Industrieverbände als nicht ausreichend für eine sichere Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der Lebensmittelproduktion an. Es wird auf die ausführlichen Listen der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) und des Verbundes für angewandte Hy-

giene e.V. (VHH) hingewiesen, denen bislang allerdings ein klarer Bezug zu Lebensmitteln (außer bei der Händedesinfektion) fehlt.

9 Nächster Sitzungstermin

Es wurde beschlossen, dass die kommende Sitzung Ende Mai 2011 abgehalten werden soll.

Die 5. Arbeitssitzung der BfR-Kommission für Hygiene endete mit den Dankesworten des Vorsitzenden und der Geschäftsführung für die rege Beteiligung aller Teilnehmer.