

# Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz



StMUV - Postfach 81 01 40 - 81901 München

Präsidentin  
des Bayerischen Landtags  
Frau Barbara Stamm MdL  
Maximilianeum  
81627 München

Ihre Nachricht

Unser Zeichen  
44o-G8809.3-2016/18-13

Telefon +49 89 9214-00  
poststelle@stmuv.bayern.de

München  
01.09.2016

Beschlüsse des Bayerischen Landtags vom 01.06.2016 (Drs.  
17/11688, 17/11689 und 17/11690),

- Listeriose-Ausbruch mit Erkrankten und Toten durch kontaminierte Lebensmittel: Umfassende Information von Landtag und Verbrauchern notwendig! (SPD)
- Listerienbelastung bei Produkten der Firma Sieber (Bündnis 90/Die Grünen)
- Zeitnaher und umfassender Bericht zu Listerienfunden und Listeriose-Ausbrüchen in Bayern (Freie Wähler)

Anlagen:  
4 Abdrucke dieses Schreibens

Sehr geehrte Frau Präsidentin,

zu den angeführten, thematisch zusammen gehörenden Beschlüssen gebe ich im Einvernehmen mit dem Staatsministerium für Gesundheit und Pflege (StMGP) folgenden abschließenden Bericht:

Vorbemerkung: Die Einzelfragen der Anträge 17/11688 und 17/11690 wurden nummeriert und soweit angebracht unter einer Nummer zusammengefasst.

**Standort**  
Rosenkavalierplatz 2  
81925 München

**Öffentliche Verkehrsmittel**  
U4 Arabellapark

**Telefon/Telefax**  
+49 89 9214-00 /  
+49 89 9214-2266

**E-Mail**  
[poststelle@stmuv.bayern.de](mailto:poststelle@stmuv.bayern.de)  
Internet  
[www.stmuv.bayern.de](http://www.stmuv.bayern.de)

Informationen zu den gehäuften Listeriosefällen eines bestimmten PFGE-Musters in Süddeutschland und der Zuordnung zu einem konkreten Lebensmittel produzierenden Betrieb sind auf der Homepage des Bayerische Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) unter

[http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien\\_betrieb.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien_betrieb.htm) veröffentlicht. Ergänzend werden die gestellten Fragen nachfolgend beantwortet.

1. *Welche Listeriose-Infektionen und Ausbrüche werden nach derzeitigem Erkenntnisstand mit Produkten der Firma Sieber in Zusammenhang gebracht?*

Die Ergebnisse der Ermittlungen zum Ausbruchsgeschehen im Zusammenhang mit Produkten der Firma Sieber sind der o. a. Veröffentlichung des LGL unter

[http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien\\_betrieb.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien_betrieb.htm) zu entnehmen.

Bei humanen Infektionserkrankungen wie der Listeriose, die zumeist als regional und zeitlich verstreute Einzelerkrankungen auftreten, ist es in der Regel sehr schwierig, die Fälle einer Ausbruchsquelle zuzuordnen. Eine weitere Erschwernis hinsichtlich der Ursachenforschung liegt darin, dass nur ein kleiner Anteil der Personen, die Listerien aufnehmen, auch tatsächlich erkrankt. Das Risiko einer manifesten Erkrankung besteht hauptsächlich für abwehrgeschwächte Personen. Bei epidemiologischen Befragungen zur Verzehranamnese können viele der Befragten u. a. aufgrund der teilweise längeren Inkubationszeit der Listeriose (bis zu 67 Tagen) häufig keine genauen Angaben zu den von ihnen im fraglichen Infektionszeitraum konsumierten Lebensmitteln machen.

Die Übereinstimmung des Pulsfeld-Gelelektrophorese (PFGE)-Musters 13a/54 bzw. des Next-Generation-Sequencing (NGS)-Musters CT1248 in einem Lebensmittel der Firma Sieber mit Patientenisolaten erkrankter Personen wurde durch das Bundesamt für Risikowertung (BfR) am 18.05.2016 erstmals dem LGL und dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) mitgeteilt (siehe

[http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien\\_betrieb.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien_betrieb.htm)

[eb.htm](#)). Bis zu diesem Zeitpunkt konnten bei den Befragungen der Patienten durch die Gesundheitsbehörden keine epidemiologisch signifikanten Zusammenhänge mit dem Verzehr bestimmter Produkte hergestellt werden. Derzeit sprechen das Robert Koch-Institut (RKI) und das BfR davon, dass mit hoher Wahrscheinlichkeit ein Zusammenhang zwischen den humanen Listerien-Isolaten, die im Rahmen des Ausbruchsgeschehens seit Ende 2012 analysiert wurden, und dem Listerien-Lebensmittel-Isolat aus dem unter der Bezeichnung „Original bayerisches Wammerl“ der Firma Sieber vertriebenen Produkt besteht. Gegenwärtig wird von den Bundesbehörden das NGS-Muster der Isolate vor 2015, von denen bisher nur ein PFGE-Muster vorliegt, nacherhoben.

2. *Welche Folgen hatten die Infektionen für die Betroffenen? Welche Krankheitsverläufe und wie viele Todesfälle gab es?*

Grundsätzlich gilt, dass nur ein kleiner Anteil der Personen, die Listerien aufnehmen, auch tatsächlich mit manifesten klinischen Symptomen erkrankt. Informationen zum Erkrankungsbild der humanen Listeriose sind auf der Homepage des LGL und des RKI erhältlich:

[http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/infektionsschutz/infektionskrankheiten\\_az/listeriose/index.htm](http://www.lgl.bayern.de/gesundheit/infektionsschutz/infektionskrankheiten_az/listeriose/index.htm)

[http://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/L/Listeriose/Listeriose.html?cms\\_box=1&cms\\_current=Listeriose&cms\\_lv2=2398442](http://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/L/Listeriose/Listeriose.html?cms_box=1&cms_current=Listeriose&cms_lv2=2398442).

Informationen zum genauen Verlauf von Listerioseerkrankungen werden in den Meldungen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) nicht erfasst. Dementsprechend liegen zum Verlauf der Listerioseerkrankungen im Zusammenhang mit dem Ausbruchsgeschehen keine genaueren Informationen vor. Von den 21 Personen in Bayern, die den PFGE Typ 13a/54 aufweisen, wurden insgesamt 19 Fälle stationär behandelt.

Im Rahmen der nach IfSG seit 2012 gemeldeten bayerischen Listeriosefälle, die mit einem Stamm vom PFGE Typ 13a/54 infiziert waren, wurde bei einem Todesfall angegeben, dass Hinweise vorlagen, dass die Listeriose zumindest zum Tod beigetragen hat. Bei 2 weiteren Todesfällen wurde eine andere Ursache als Grund für das Ableben genannt und bei einem Todesfall konnte die Ursache nicht ermittelt werden.

3. *Gibt es Grund zu der Annahme, dass aufgrund der schwierigen Diagnose der Listeriose (Bakteriennachweis) die Zahl der Erkrankungen oder sogar Todesfälle höher ist als bisher bekannt?*

Für invasive Erkrankungen mit *Listeria monocytogenes* besteht nach § 7 Abs. 1 Satz 1 Nr. 29 IfSG eine namentliche Meldepflicht für den direkten Nachweis aus Blut, Liquor oder anderen normalerweise sterilen Substraten sowie aus Abstrichen von Neugeborenen. Nach § 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 IfSG ist der Verdacht auf und die Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder an einer akuten infektiösen Gastroenteritis, wenn a) eine Person betroffen ist, die eine Tätigkeit im Sinne des § 42 Abs. 1 IfSG ausübt oder b) zwei oder mehr gleichartige Erkrankungen auftreten, bei denen ein epidemiologischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird, namentlich zu melden. Die gemeldeten Fälle sind durch das Gesundheitsamt gemäß den Falldefinitionen des RKI zu überprüfen. Gem. § 11 Abs. 1 IfSG sind die Fälle spätestens am folgenden Arbeitstag an die zuständige Landesbehörde (in Bayern das LGL) sowie von dort spätestens am folgenden Arbeitstag an das RKI zu übermitteln. Die Übermittlung der Meldedaten erfolgt in anonymisierter Form.

Da Listerien bei immunkompetenten Menschen nur selten zu einer Infektion und noch seltener zu einer Erkrankung führen, die häufig nur als leichte, uncharakteristische, fieberhafte Reaktion verläuft, wird eine Infektion mit Listerien häufig nicht bemerkt bzw. nicht diagnostiziert. Wie hoch die Zahl nicht erfasster, invasiver, klinisch-manifester Listeriosen ist, kann daher nicht genau abgeschätzt werden.

4. *Wie stellt sich der molekularbiologische und epidemiologische Zusammenhang, den das Robert Koch-Institut ermittelt hat, aus Sicht der Staatsregierung dar?*

Hierzu wird auf die Ausführungen unter

[http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien\\_betrieb.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien_betrieb.htm) verwiesen.

Das RKI hat dem LGL am 25.05.2016 per E-Mail folgende Einschätzung übermittelt:

„Wir haben am RKI (NRZ in Wernigerode) durch die systematische Anwendung von Typisierungsmethoden an *Listeria monocytogenes*-Isolaten und Zuordnung zu Meldefällen eine Gruppe an Patienten seit Ende 2012 im Süddeutschen Raum (BY, BW, HE) identifiziert, die mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit die gleiche Infektionsursache haben. Der Name dieses Typs von Isolat ist: PFGE:13a/54 und NGS: CT1248.“

Eine Veröffentlichung dazu finden Sie in dieser Fachzeitschrift hier:

<http://eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=21336>.

Das RKI ist der Auffassung, dass der „Fund des gleichen NGS-*Listeria*-Typs in dem Produkt wie bei den Patienten mit hoher Wahrscheinlichkeit einen Zusammenhang aufzeigt“ (siehe die Ausführungen zu Frage 1).

5. *Wann wurde das Robert Koch-Institut eingeschaltet und von wem?*
6. *Wann und wie wurde das Listeriose-Ausbruchsgeschehen seit 2012 den zuständigen Behörden bekannt?*
7. *Wie konnten die Erkrankungen einer Infektion mit Listerien zugerechnet werden?*
8. *Wie konnte der Zusammenhang zwischen der Kontamination mit Listerien bei Produkten der Firma Sieber und dem Listeriose-Ausbruchsgeschehen im Zeitraum von 2012 bis zum jetzigen Zeitpunkt konkret ermittelt werden?*

Die Fragen 5, 6, 7 und 8 werden aufgrund des inhaltlichen Zusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Gesundheitsamt und Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung sind in Bayern in einer Behörde, der Kreisverwaltungsbehörde, angesiedelt. In Bayern ist die interdisziplinäre Zusammenarbeit bei lebensmittelbedingten Ausbrüchen bereits seit Jahren durch mehrere ministerielle Schreiben geregelt. An jedem

Landratsamt existiert ein interdisziplinäres Ausbruchsteam, bestehend aus mindestens einem Vertreter der Gesundheitsbehörde und einem Vertreter der Lebensmittelüberwachung. Die Gesundheitsämter kommen ihrer gesetzlichen Unterrichtungspflicht der Lebensmittelüberwachungsbehörden nach § 27 IfSG unverzüglich und zuverlässig nach.

Die Gesundheitsbehörden der Länder haben dem RKI gemäß IfSG seit dem Jahr 2012 jährlich zwischen 430 und 662 Personen in ganz Deutschland gemeldet, die an Listeriose (verursacht durch *Listeria monocytogenes*) erkrankt waren. Diese Erkrankungsfälle verteilen sich auf alle Bundesländer.

Das LGL wurde vom RKI erstmals im April 2013 darüber informiert, dass bei Laboruntersuchungen des NRZ für Salmonellen und andere bakterielle Enteritiserreger am RKI eine Häufung von Listerien mit einem speziellen Feintypmuster (Pulsfeld-Gelelektrophorese PFGE-Muster: 13a/54) in Süddeutschland aufgefallen sei.

In Abstimmung und Koordination mit dem RKI wurde seit 2013 seitens des LGL mit den Gesundheitsämtern bei jedem gemeldeten Listeriosefall telefonisch oder per E-Mail Kontakt aufgenommen und darauf hingewirkt, die Versendung von Isolaten zur Feintypisierung an das nationale Referenz-Zentrum (NRZ) oder das österreichisch-deutsche binationale Konsiliarlabor (KL) für Listerien, AGES Wien, zu veranlassen. Labore, die über Listerien-Isolate verfügen, werden in diesem Zusammenhang weiterhin von Seiten der Gesundheitsämter gebeten, diese zur Typisierung an die o. g. Referenzzentren weiterzuleiten. Außerdem wurden seit 2013 (rückwirkend auch für die Fälle von Ende 2012) explorative Befragungen zur Verzehrsanamnese bei Patienten mit dem bekannten PFGE-Muster durchgeführt.

Das StMGP wurde auf Fachebene erstmals am 20.05.2016 vom StMUV per E-Mail darüber informiert, dass bei einem Fleischerzeugnis (Wacholderwammerl) des Herstellerbetriebs Fa. Sieber, Geretsried, der identische Subtyp von *Listeria monocytogenes* festgestellt worden sei, der auch bei einer seit 2012 in Süddeutschland festgestellten Häufung von nach IfSG gemeldeten Erkrankungsfällen beim Menschen beobachtet wird.

Das LGL teilte dem StMGP am 20.05.2016 mit: „Gem. Mitteilung des BfR vom 18.05.2016 sei das Lebensmittelisolat der Firma Sieber molekularbiologisch (NGS Clustertyp 1248) dem Ausbruchscluster zuzuordnen. Aussagen über

Kausalzusammenhänge wurden durch das BfR nicht getroffen. Bisher konnten bei den im Rahmen der Ermittlungen durch die Gesundheits-, Landesämter und das RKI befragten Patienten keine epidemiologischen Zusammenhänge zum Verzehr von Lebensmitteln hergestellt werden.“

Weitere Informationen zu dieser Frage sind in der Antwort auf die Anfrage zum Plenum des Herrn MdL von Brunn vom 27.06.2016 enthalten.

9. *Wann wurden im Betrieb Sieber das erste Mal Listerien gefunden?*

Auf die Antwort auf die Anfrage zum Plenum des Herrn MdL von Brunn vom 30.05.2016 wird verwiesen: „Die erste Beanstandung aufgrund von Nachweis von Listerien (gemäß Art. 14 Abs. 2 a der VO (EG) Nr. 178/2002 als gesundheitsschädigendes Lebensmittel) wurde am 24.03.2016 ausgesprochen (Probenahme 16.03.2016)“. In Bezug auf die Eigenkontrollen wird auf die Antwort zu Frage 20 verwiesen.

10. *Welches sind die mutmaßlichen Quellen für die Listerienbelastung innerhalb der Firma? Was sind die konkreten Ursachen für die hohe Kontamination mit Listerien bei Lebensmitteln der Firma Sieber?*

Bei den Produkten der Firma Sieber, bei denen Listerien nachgewiesen wurden, handelt es sich überwiegend um solche, die bei der Herstellung einem Prozess unterzogen werden, der Listerien abtötet (Erhitzung).

*L. monocytogenes* ist sehr widerstandsfähig und übersteht sowohl Tiefgefrieren als auch Trocknen relativ gut. Diese Eigenschaft macht ihn zu einem sogenannten "Nischenkeim", d. h. dass der Erreger sich in der Produktionsumgebung sehr gut halten und selbst Reinigungs- und ggf. Desinfektionsmaßnahmen überstehen kann. Um die Listerienfreiheit von verzehrfertigen, durcherhitzten Lebensmitteln gewährleisten zu können, ist es deshalb wichtig, Kontaminationsquellen auf allen Stufen der Produktion auf ein Minimum zu reduzieren, insbesondere aber in den auf den letzten Erhitzungsschritt nachfolgenden Produktionsschritten.

Vor diesem Hintergrund wurde im vorliegenden Fall bei der Fa. Sieber in Zusammenschau mit den Eigenkontrollergebnissen des Betriebes zu Beginn davon ausgegangen, dass die Kontaminationsquelle im Bereich der Verpackungslinie für die Wammerlproduktion bestand. Man ging davon aus, dass durch die Änderung der Linienführung (Verlegung der Verpackung in einen „Reinraumbereich“) diese Kontaminationsquelle behoben ist. Bei weiteren Produktuntersuchungen wurden allerdings in anderen Produkten unterschiedlicher Herstellungsart (geschnittene Ware, Stückware, Brühwürstchen, vegetarische Erzeugnisse) ebenfalls *L. monocytogenes* nachgewiesen. Dies musste als Hinweis dafür gewertet werden, dass eine weitere oder mehrere Rekontaminationsquellen für bereits erhitzte Ware im Betrieb vorhanden sein müssen.

Dem Betrieb wurde deshalb vom zuständigen Landratsamt per Bescheid das Inverkehrbringen von Lebensmitteln untersagt und als Voraussetzung für die Wiederaufnahme der Produktion aufgegeben, dass unter Hinzuziehen eines externen Sachverständigen die Kontaminationsquelle(n) im Betrieb zu suchen und zu beseitigen sind. Der von der Firma beauftragte externe Sachverständige teilte mit, dass über ein Listerien-Monitoring Eintragsquellen von *Listeria monocytogenes* im Verpackungsbereich ausfindig gemacht werden und durch entsprechende Hygienemaßnahmen eliminiert werden konnten.

*11. Wie viele Personen waren nach Erkenntnissen der Staatsregierung in Bayern und in anderen Bundesländern davon (Listeriose im Zusammenhang mit Produkten der Firma Sieber) betroffen?*

Durch die systematische Anwendung von Typisierungsmethoden des Nationalen Referenz-Zentrums (NRZ) für Salmonellen und andere bakterielle Enteritiserreger am RKI an *Listeria monocytogenes*-Isolaten und Zuordnung zu Meldefällen wurde vom RKI eine Gruppe an Patienten seit Ende 2012 im Süddeutschen Raum identifiziert, die mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit die gleiche Infektionsursache haben (Pulsfeld-Gelelektrophorese PFGE-Muster: 13a/54).

In Abstimmung und Koordination mit dem RKI wurde seit 2013 seitens des LGL mit den Gesundheitsämtern bei jedem gemeldeten Listeriosefall telefonisch oder per E-Mail Kontakt aufgenommen und darauf hingewirkt, die Versendung von Isolaten zur Feintypisierung an das NRZ oder das österreichisch-deutsche binationale Konsiliarlabor (KL) für Listerien, AGES Wien, zu veranlassen. Labore, die über Listerien-Isolate verfügen, werden in diesem Zusammenhang weiterhin von Seiten der Gesundheitsämter gebeten, diese zur Typisierung an die o. g. Referenzzentren weiterzuleiten. Außerdem wurden seit 2013 (rückwirkend auch für die Fälle von Ende 2012) explorative Befragungen zur Verzehrsgeschichte bei Patienten mit dem bekannten PFGE-Muster durchgeführt. Seit Mitte 2015 wird am NRZ für die Ausbruchsuntersuchungen zusätzlich eine neue molekulare Typisierungsmethode (Next Generation Sequencing - NGS) mit höherer Auflösung durchgeführt. Mit Hilfe der molekularen Typisierungsdiagnostik sollen die epidemiologischen Recherchen unterstützt und abgesichert werden.

Die Tabellen 1 und 2 geben Auskunft über humane Listeriosefälle im Zusammenhang mit dem seit 2012 beobachteten Ausbruchsgeschehen.

Tabelle 1:

Nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) gemeldete humane Listeriosefälle in Bayern:

(Datenstand 30.06.2016, Datenquelle SurvNet des RKI und Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit - LGL)

Meldejahr	Alle gemeldeten Listeriose Fälle		Fälle mit bekanntem Ausbruch PFGE- bzw. NGS- Muster	
	Anzahl	Davon an der Listeriose verstorben	Anzahl	Davon an der Listeriose verstorben
2001	34	2		
2002	40	1		
2003	29	3		
2004	35	6		
2005	52	6		
2006	60	8		
2007	46	2		
2008	33	6		
2009	62	3		
2010	43	2		
2011	39	2		
2012	68	6	2	0
2013	58	2	3	0
2014	88	4	4	1
2015	91	5	8	0
2016	50	1	4	0
<b>Gesamt</b>	<b>828</b>	<b>63</b>	<b>21</b>	<b>1</b>

Tabelle 2:

Übersicht über die Fallzahlen des Ausbruchclusters (Datenstand 30.06.2016; Quelle LGL):

Bundesland	Anzahl der Fälle
Baden-Württemberg	40
Bayern	21
Hessen	12
Rheinland-Pfalz	2
Niedersachsen	1
Summe	76

Derzeit werden am NRZ die noch ausstehenden Proben aus den Jahren 2012 bis 2014 per NGS nachuntersucht. Gegebenenfalls sind dann noch Änderungen der Fallzahlen möglich.

12. *Wie oft wurde die Firma Sieber seit 2012 von bayerischen Behörden kontrolliert? Wurde dabei auch auf Listerien beprobt? Welche Kontrollen (Anzahl, Art und Umfang) wurden seit den positiven Befunden an Ostern genau durchgeführt? Wie oft und von wem wurde der Betrieb Sieber seit den ersten Listerienbefunden kontrolliert?*

13. *Zu welchen Ergebnissen führten diese o. g. Kontrollen?*

Die Fragen 12 und 13 werden wegen des inhaltlichen Zusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Hinsichtlich der Kontrollen und Ergebnisse betreffend die Firma Sieber seit 2012 wird auf die Antworten zur Schriftliche Anfrage des Herrn MdL von Brunn vom 29.03.2016 sowie die Anfrage zum Plenum des Herrn MdL von Brunn vom 30.05.2016 verwiesen.

Dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit wurden zwischen 2012 und 2015 insgesamt 15 Proben von Produkten der Fa. Sieber vorgelegt, die durch bayerische Behörden entweder direkt in der Produktionsstätte oder im Einzelhandel entnommen wurden. In keiner der vorgelegten Proben war *L. monocytogenes* nachweisbar. Hinzu kommt die im März 2016 auf Einzelhandelsebene entnommene Probe „Original bayerisches Wacholderwammerl“, bei der ein Gehalt an *L. monocytogenes* von  $1,9 \times 10^5$  KbE/g nachgewiesen wurde. Es wurde öffentlich vor der betroffenen Charge gewarnt. Die Lebensmittelwarnung über [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) wurde von weiteren Maßnahmen flankiert, z. B. durch betriebsseitige Pressemitteilungen und Aushänge im Einzelhandel, der mit dem betroffenen Fleischprodukt beliefert worden war.

Die Behörden haben vom 24.03.2016 bis 19.05.2016 weitere 15 Proben von Produkten der Fa. Sieber in Bayern teilweise direkt in der Betriebsstätte und teilweise auf Einzelhandelsebene entnommen. Ab dem 20.05.2016 wurden im Rahmen der Ermittlungen 80 Proben von Fleischerzeugnissen und vegetarischen Produkten der Fa. Sieber in Bayern ebenfalls teilweise direkt in der Betriebsstätte und teilweise auf Einzelhandelsebene entnommen. Des Weiteren wurden nach der Information der Öffentlichkeit noch drei Proben von Produkten der Firma Sieber als Verbraucherbeschwerden an das LGL eingesandt. Alle Proben wurden am LGL untersucht. Ergebnisse sind auf der Homepage des LGL unter [http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien\\_betrieb.htm](http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/bakterien/listerien/listerien_betrieb.htm) veröffentlicht.

*14. Waren diese Kontrollen angemeldet?*

Betriebskontrollen werden grundsätzlich ohne Vorankündigung durchgeführt.

*15. Welche Konsequenzen wurden aus diesen Funden gezogen (bezogen auf den ersten Listerien-Nachweis im Betrieb)?*

Der Betrieb hat ein Maßnahmenpaket festgelegt. Dazu gehörte u. a. eine Intensivierung des Listerienmonitorings: der Betrieb wurde hinsichtlich einer möglichen Einschleppungs- und Kontaminationsquelle von einem externen Labor begutachtet. Zusätzlich wurden Wischproben von den Ausrüstungsgegenständen entnommen und untersucht. Außerdem wurden hinsichtlich der Rekontamination sensible Schneide- und Verpackungsprozesse der Wammerlprodukte in einen Bereich mit noch höheren hygienischen Anforderungen verlegt.

Das Landratsamt hat nach dem ersten Bekanntwerden des Listerienachweises am 24.03.2016 bei einer Probe "Original Bayerisches Wacholderwammerl" vermehrt Kontrollen durchgeführt sowie amtliche Proben im Betrieb entnommen.

Zu weiteren Konsequenzen siehe auch Antwort zu Fragen 22 bis 26.

*16. Wie wurde sichergestellt, dass nach dem erstmaligen Fund die Betriebsstätte listerienfrei ist bzw. dass eine weitere Kontamination von Produkten der Firma Sieber mit Listerien ausgeschlossen ist?*

Listerien sind ubiquitär, d. h. eine Einschleppung z. B. auch über Rohware in den Betrieb ist grundsätzlich möglich. Im Übrigen wird auf die Antwort zu Frage 15 verwiesen.

*17. Mit welcher Intensität werden Kontrollen auf Listerienbelastung grundsätzlich und standardmäßig bayernweit durchgeführt?*

Gemäß Art. 3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass Lebensmittel die in Anhang I der genannten Verordnung aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten. Unter die in Anh. I Kap. 1 aufgeführten Lebensmittelsicherheitskriterien fallen auch Vorgaben zum Vorkommen von *Listeria (L.) monocytogenes* in verzehrsfertigen Produkten. Die Häufigkeit der Untersuchungen richtet sich nach Größe, Art und Struktur des Betriebs und wird durch den Lebensmittelunternehmer im Rahmen seines Eigenkontrollkonzepts festgelegt und durch die zuständige Behörde im Rahmen der Betriebsüberwachung plausibilisiert. Zusätzlich gibt die genannte Verordnung vor, dass Lebensmittelunternehmer, die verzehrsfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *L. monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können, im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *L. monocytogenes* untersuchen müssen. Für diese Probenahme gibt es keine konkreten gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Art und Häufigkeit, entsprechende Parameter sind im Eigenkontrollkonzept des Lebensmittelunternehmers verankert.

Insofern ist der Kontrollumfang für jeden Lebensmittelunternehmer spezifisch.

Im Rahmen der amtlichen Überwachung werden, in Abhängigkeit von den jeweiligen Schwerpunktprogrammen, zusätzlich zu den genannten Eigenkontrolluntersuchungen in Bayern pro Jahr durchschnittlich mindestens zwischen 950 und 1.700 Lebensmittelproben auf das Vorkommen von *L. monocytogenes* untersucht.

*18. Wie sind die genauen Zuständigkeiten bei Kontrollen auf Listerienbelastung?*

Die primäre Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel, die Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte und die Durchführung der erforderlichen Eigenkontrolle liegt – auch in Bezug auf Listerien – nach den bindenden Vorgaben der EU beim Lebensmittelunternehmer.

Für die amtliche Kontrolle der Betriebs- und Prozesshygiene im herstellenden oder verarbeitenden Lebensmittelbetrieb ist grundsätzlich die Kreisverwaltungsbehörde zuständig. Sie überwacht stichprobenartig die Abläufe im Betrieb sowie die Durchführung und die Ergebnisse der Eigenkontrollen. Turnusmäßig und falls Verstöße bekannt werden, die die Zulassung des Betriebes angehen, wird die Regierung eingeschaltet. Was die mikrobiologische Untersuchung der Lebensmittel auf *Listeria monocytogenes* angeht, werden Proben bei spezifischem Verdacht, bei entsprechender Beschwerde oder Erkrankung des Verbrauchers oder aber aufgrund eines bayernweiten Untersuchungsprogramms durch amtliches Personal entnommen. Das Untersuchungsprogramm wird durch das LGL aufgrund von Risikobewertungen der einzelnen Produkte oder aufgrund von übergeordneten Vorgaben der EU oder des Bundes (z. B. Lebensmittelmonitoring, Bundesweiter Überwachungsplan, Zoonosen-Monitoring) aufgestellt.

*19. Wieso wurden aus Sicht der Staatsregierung weder bei den Eigenkontrollen noch bei den amtlichen Kontrollen der Firma Sieber am Produktionsstandort Geretsried in den letzten zwei Jahren Listerien nachgewiesen?*

In der VO (EG) Nr. 2073/2005 sind für einzelne Lebensmittelgruppen bestimmte Lebensmittelsicherheitskriterien festgelegt. Demnach darf z. B. in ver-

zehrfertigen Lebensmitteln (ausgenommen Säuglingsnahrung), die die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, der Gehalt an *L. monocytogenes* am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums 100 KbE/g nicht überschreiten.

In den Eigenkontrollen der Fa. Sieber wurden nach den derzeit den Behörden vorliegenden Befunden keine Listerien über dem durch die VO (EG) Nr. 2073/2005 für in den Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer vorgegebenen Wert von 100 KbE/g nachgewiesen.

Listerien sind ubiquitär. Sporadische Einträge in sehr geringen Keimzahlen können auch der Grund dafür sein, dass im Rahmen von risikoorientierten amtlichen Probenahmen kleinste Kontaminationen häufig nicht festgestellt werden können.

Deshalb dient die Beprobung des Endprodukts, auch im Rahmen der Eigenkontrollen, zwar als Endkontrolle zur Verifikation aller betrieblichen Maßnahmen. Eine stichprobenhafte Beprobung kann jedoch nie eine absolute *L. monocytogenes*-Freiheit der Produkte sicherstellen. *L. monocytogenes* ist nur über die konsequente Anwendung strukturierter Verfahren im Lebensmittelbetrieb zu beherrschen, nicht durch eine – auch engmaschige – Produktendkontrolle. Somit umfasst ein funktionsfähiges *L. monocytogenes*-Konzept in einem Betrieb neben der Produktuntersuchung u. a. auch Strategien, um den Eintrag von *L. monocytogenes* auf ein Minimum zu begrenzen, einschließlich der Organisation und Durchführung eines ständigen Hygiene-Monitorings.

*20. Ist die Firma Sieber seit 2012 regelmäßig ihren Verpflichtungen nachgekommen, bei ihren Selbstkontrollen auch auf Listerien zu untersuchen?*

In den Jahren 2012 und folgende wurden im Zuge des Eigenkontrollkonzepts Produktproben aus dem Betrieb auf Listerien untersucht. Im Jahr 2014 wurde im Betrieb zusätzlich ein Listerienmonitoring mit der Untersuchung von Bedarfsgegenständen mittels Wischproben eingeführt.

Die vorgelegten Befunde geben in ihrer Gesamtschau keine Hinweise darauf, dass der Lebensmittelunternehmer seiner Sorgfaltspflicht gem. den Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005 nicht nachgekommen ist. Das vorgelegte Eigenkontrollkonzept umfasst nicht nur Haltbarkeitstests, sondern wie in den einschlägigen Leitfäden vorgesehen, auch Umgebungsproben, sowie Kontrollen des Trinkwassers und Luftkeimmessungen.

*21. Welchen Kundenkreis, also welche Wiederverkäufer, Kantinen, Einzelhandelsketten etc. hat die Firma Sieber beliefert (lt. SPD-Antrag)? Wie sind die genauen Vertriebswege der Produkte der Firma Sieber, wer die Endabnehmer (16 Antrag Bündnis 90/Grüne)?*

Von der Fa. Sieber wurden überwiegend Wiederverkäufer wie verschiedene Einzelhandelsketten, Kantinen oder Caterer beliefert. Nur ein geringer Teil der Ware wurde direkt an den Endkunden (Werksverkauf) abgegeben. Die Ware wurde deutschlandweit sowie in der Schweiz und in Österreich vertrieben.

*22. Wie viele Chargen wurden nach den Listerienbefunden jeweils zurückgenommen?*

Bezüglich des Listerienbefunds vom 24.03.2016 wurde die gesamte Charge des "Original Bayerischen Wacholderwammerls" mit Loskennzeichnung 16047 und Mindesthaltbarkeitsdatum 25.03.2016 und 28.03.2016 zurückgerufen. (vgl. Frage 8a und 8b der Schriftlichen Anfrage des Abgeordneten Florian von Brunn SPD vom 29.03.2016).

Am 29.05.2016 rief die Firma Sieber alle Produkte ihres Sortiments zurück.

*23. Gab es nach der ersten Feststellung einer Kontamination von Produkten der Firma Sieber mit Listerien eine Warnung der Öffentlichkeit?*

*24. Welchen Inhalt hatte diese Warnung?*

25. *Wurde in dieser Warnung vor dem Verzehr von Produkten der Firma Sieber gewarnt?*

Die Fragen 23 bis 25 werden wegen des inhaltlichen Zusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Es wird auf die Antwort zur Schriftlichen Anfrage des Abgeordneten Florian von Brunn SPD vom 29.03.2016 verwiesen.

Der Inhalt der Warnung wurde auf dem Portal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) eingestellt. Die Mitteilung der Firma Sieber lautete: „Die Sieber GmbH hat im Rahmen des vorsorglichen Verbraucherschutzes das Produkt „Original Bayerisches Wacholderwammerl ca. 300g“ mit Loskennzeichnung 16047 und Mindesthaltbarkeitsdatum 25.03.2016 und 28.03.2016 zurückgerufen, da bei einer amtlichen Untersuchung eine bakterielle Kontamination festgestellt wurde. Eine Gefährdung für empfindliche Personen, insbesondere für Schwangere, kann nicht ausgeschlossen werden. Wir, die Sieber GmbH, haben bereits reagiert und die betroffenen Produkte sofort aus dem Handel genommen. Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit unter der Telefonnummer 08171 / 98 21 242 zur Verfügung“.

26. *Wie begründet die Staatsregierung die öffentliche (Lebensmittel-)Warnung in diesem speziellen Fall?*

Der Rückruf und die Information der Öffentlichkeit am 24.03.2016 beim "Original Bayerisches Wacholderwammerl" erfolgten durch den Lebensmittelunternehmer.

Die Gründe für die amtliche Information der Öffentlichkeit am 27.05.2016 sind in der Pressemitteilung des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz ausführlich dargelegt:

<http://www.stmuv.bayern.de/aktuell/presse/pressemitteilung.htm?PMNr=91/16>.

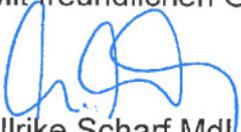
27. *Wie stellt die Staatsregierung sicher, dass alle Verbraucherinnen und Verbraucher von der Lebensmittelwarnung und der Information über den Rückruf erreicht werden?*

Nach geltendem Recht hat zunächst der Lebensmittelunternehmer die Möglichkeit, die Öffentlichkeit zu informieren. Erst wenn er von diesem Recht keinen Gebrauch macht, kann die zuständige Behörde informieren. Die Information der Öffentlichkeit umfasste zahlreiche Maßnahmen, die es ermöglichen, die Verbraucher unmittelbar zu erreichen: Die Lebensmittelwarnung wurde in das Internetportal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) eingestellt und durch betriebsseitige Pressemeldungen und Aushänge im Einzelhandel, der mit dem betroffenen Fleischprodukt beliefert worden war, kommuniziert.

28. *Welche (politischen) Konsequenzen zieht die Staatsregierung aus diesem Vorfall?*

Behördlicherseits wurde der Sachverhalt konsequent bearbeitet. Die Firma darf erst wieder Lebensmittel in den Verkehr bringen, wenn die Sicherheit der Verbraucher vollumfänglich gewährleistet ist. Das VG München hat in zwei Eilentscheidungen das behördliche Handeln bestätigt.

Mit freundlichen Grüßen



Ulrike Scharf Mdl.  
Staatsministerin