

4. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Protokoll vom 16. März 2010

Die BfR-Kommission für Hygiene wurde 2008 neu gegründet. Sie berät das Institut bei der Bewertung von hygienischen 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 Sachverständigengremium an der Erstellung einer „Prioritätenliste“ zu aktuellen mikrobiellen Risiken mit.

1 Begrüßung

Der Vorsitzende der Kommission begrüßte alle anwesenden Kommissionsmitglieder und geladenen Gäste. Der Vorsitzende stellt 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 4. Sitzung der BfR-Kommission für Hygiene

Die Tagesordnung wurde von allen anwesenden Kommissionsmitgliedern genehmigt.

4 Verabschiedung des Protokolls der 3. Sitzung

Die Geschäftsführung informierte die Kommissionsmitglieder über das Protokoll der letzten Sitzung. Das Protokoll zur 3. Kommissionssitzung wurde von den Kommissionsmitgliedern genehmigt.

5 Ständige Tagesordnungspunkte

5.1 Administrative Angelegenheiten der Kommission

Es wurde mündlich abgefragt, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten bestehen. Alle Mitglieder gaben an, dass keine Interessenkonflikte vorliegen.

6 Qualitätssicherung in der Primärproduktion

Diskussion von Eckpunkten für die Qualitätssicherung in der Primärproduktion.

Als Arbeitstitel für einen Leitfaden wird die Formulierung „Grundsätze für die Etablierung eines Qualitätssicherungssystems in der landwirtschaftlichen Primärproduktion zur Verhinderung des Eintrages von Zoonoseerregern in die Lebensmittelkette (food-chain)“ gewählt. Enthalten in der Gliederung für einen solchen Leitfaden sind die Zielsetzung, eine Beschreibung des gesetzlichen Umfeldes, die Voraussetzungen und Gestaltung von Randbedingungen, eine jeweilige betriebsspezifische Risikoanalyse, Maßnahmen zur Verhinderung der Erregereinschleppung, Eigenkontrollen im Betrieb, Dokumentation und Datenvernetzung sowie von ihm so bezeichnete Korrekturmöglichkeiten als Instrument zur regelmäßigen Evaluierung der durchgeführten Maßnahmen. Den Anhang sollen Detailpläne für

verschiedene Nutztierarten bilden: Geflügel, Schweine, Rinder und Kälber sowie Schafe und Ziegen.

7 Gemeinschaftsverpflegung

Bericht aus dem ad-hoc Ausschuss „Gemeinschaftsverpflegung“ zu einem Entwurf für eine Empfehlung mit dem Arbeitstitel „Verpflegung von besonders empfindlichen Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“. Diese Empfehlung soll in knapper und übersichtlicher Form dabei helfen, die bestehenden Anforderungen zu verstehen und deren Umsetzung zu erleichtern. Insgesamt soll die Empfehlung maximal acht Druckseiten umfassen.

8 Wasserspender

Inzwischen ist die „Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis für Vertreiber und Betreiber von leitungsgebundenen Wasserspendern (POU – Point of Use)“ in der Ausgabe 1.0 mit Stand Januar 2010 in der Autorenschaft der German Bottled Watercooler Association (GBWA) und dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) erschienen. Es wird die Problematik bei der Aufstellung und Verwendung von Wasserspendern diskutiert. Besonders freistehende nicht leitungsgebundene Spender können Ursache einer Gesundheitsgefährdung, insbesondere für Menschen mit einem schwächeren Immunsystem, wie Kranke, Alte und kleine Kinder werden. Die BfR Kommission für Hygiene rät, mögliche mikrobielle Verunreinigungen schon im Voraus zu vermeiden und empfiehlt, die mikrobiellen Anforderungen für die Abgabe der Wässer aus Wasserspendern an den Parametern und Grenzwerten der Mineral- und Tafelwasserverordnung und der Trinkwasserverordnung zu orientieren.

9 Aktuelles zum Thema Noroviren in Lebensmitteln

Bericht vom erstmals durchgeführten Symposium „Lebensmittel-assoziierte Viren“ am 4. November 2009 am BfR mit etwa 100 Teilnehmern, 16 Vorträge und 11 Postern mit Referenten von Universitäten als auch von Bundes- und Landeseinrichtungen.

Von der Codex Alimentarius „Working Group on Viruses in Food“ (im Rahmen des Codex alimentarius Komitees für Lebensmittel [CCFH]) wird berichtet, das eine „Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food“ erstellt wird. Die Arbeitsgruppe hat dazu im Frühjahr 2009 ein 3-teiliges Dokument (bivalve molluscs, fresh produce, food handlers) herausgegeben. Darüber hinaus arbeitet eine EFSA „Working Group on Food-Borne Viruses“ an einer „Scientific Opinion on an update on the present knowledge on the occurrence and control of food-borne viruses“.