



Caroline Ebenstreit

# Restaurations- und Gewerbebetriebe

## Untersuchung von Umgebungsproben auf *Listeria monocytogenes*

Anzahl untersuchte Proben: 114

Anzahl beanstandete Proben: 0



### Ausgangslage und Untersuchungsziele

*Listeria monocytogenes* ist der Überträger der Infektionskrankheit Listeriose, wobei der häufigste Infektionsweg über den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln erfolgt. Bei gesunden Erwachsenen verläuft die Infektion meist symptomlos und bleibt unerkannt. Für Schwangere, Neugeborene, Immungeschwächte und ältere Personen besteht hingegen ein erhöhtes Risiko an Listeriose zu erkranken, welche zu lebensbedrohenden Blutvergiftungen und Meningitis und bei Schwangeren zur Früh- oder Fehlgeburt führen kann. Die Infektionsquellen sind meist rohe, in genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel vorwiegend tierischer Herkunft (Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte), aber auch pflanzlichen Ursprungs (z. B. vorgeschnittene Salate oder Obst). Eine Kontamination der Lebensmittel kann durch mangelnde Hygiene im Umgang mit Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten auf den verschiedenen Stufen des Herstellungsprozesses erfolgen.

Der Erreger ist in der Umwelt weit verbreitet und hat die Fähigkeit, sich an Stressbedingungen wie z.B. Kälte, hohe Salzkonzentrationen und extreme pH-Werte anzupassen. Dies ermöglicht *Listeria monocytogenes* sich in Verarbeitungsbereichen und auf Ausrüstungen von Lebensmittelbetrieben über längere Zeiträume zu überleben, was zu Kreuzkontaminationen mit genussfertigen Lebensmitteln führen kann.

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat bereits im Jahr 2022 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen genussfertige Lebensmittel aus kleineren Gewerbebetrieben auf *Listeria monocytogenes* untersucht. In keiner der Proben konnte der Erreger nachgewiesen werden.

Um eine Einschätzung über das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in der Produktionsumgebung von Restaurations- und Gewerbebetrieben zu erhalten, wurde im Jahr 2023 während rund zwei Monaten die Umgebung der Verarbeitungsbereiche mittels Abstrichtupferproben untersucht.

## Probenbeschreibung

Von November bis Dezember 2023 wurden in insgesamt 24 Betrieben gesamthaft 114 Umgebungsproben mittels Tupfern erhoben und im Kantonalen Laboratorium auf *Listeria monocytogenes* untersucht. Die Probennahme erfolgte in Restaurationsbetrieben und kleinen Gewerbebetrieben wie z.B. Bäckereien, wobei der Fokus auf die Umgebung der Verarbeitungsbereiche (Arbeitsflächen, Gerätschaften etc.) gelegt wurde.

## Ergebnisse

Sämtliche Umgebungsproben waren bezüglich des untersuchten Parameters in Ordnung.

## Schlussfolgerungen

Die positiven Resultate der Kampagne lassen auf gute Verhältnisse in den Betrieben schliessen. Ungeachtet des Ergebnisses wird das Kantonale Laboratorium die Thematik *Listeria monocytogenes* aufgrund ihrer Brisanz weiterhin im Fokus behalten.