

## **EHEC-Keim: Rückverfolgbarkeit muss sein**

Die EHEC-Krise hält Händler und Verbraucher seit Wochen in Atem. Bis jetzt gab es über 3600 Fälle von Infektionen mit den verschiedenen EHEC-Keimen, darunter 39 Todesfälle. Lange Zeit war nicht klar, welches der Lebensmittel für die Infektionen verantwortlich war.

Die Rückverfolgbarkeit eines Lebensmittels vom Naturkostfachgeschäft bis zum Erzeuger ist enorm wichtig, um alle Empfänger einer betroffenen Charge ermitteln und benachrichtigen zu können. Der Handel ist verpflichtet, bei einem Rückruf innerhalb kürzester Zeit betroffene Produkte aus dem Verkauf zu nehmen. Kürzeste Zeit bedeutet wenige Stunden.

Die EU-Verordnung 178-2002 schreibt vor, dass die Rückverfolgbarkeit jeweils zum Vorgänger und Nachfolger in der Wertschöpfungskette gewährleistet sein muss: Also woher die Ware stammt und an welche Geschäfte sie geliefert wurde.

Obst und Gemüse wird teilweise im Laden aus den Kisten ausgepackt, jedoch die Erzeuger-Informationen werden oft nicht übernommen. Ver-

schiedene Lieferungen werden zusammengepackt, wenn nur noch wenig Ware in der Verkaufsauslage liegt. Wenn man dann noch von mehreren Lieferanten Frischware erhält, wird es schwierig, nachzuvollziehen, woher die Ware stammt. Wie man jetzt bei EHEC sieht, kann dies "lebensbedrohend" sein.

Folgende Informationen müssen immer für jede Frischware nachvollziehbar sein: Name des Lieferanten (Großhändlers), Tag der Lieferung, Produkt, Sorte, Land, Erzeuger und Lot-Nummer.

Können Sie diese Angaben für ihr Obst- und Gemüsesortiment nachvollziehen? Und wie viel Zeit verging zwischen der Warnung und der Umsetzung des Verkaufsstopps in Ihrem Laden? Die EHEC-Krise ist ein guter Anlass, es zu überprüfen und zu optimieren.

### **EHEC-Keim: Überprüfung des HACCP-Konzeptes**

Es gibt verschiedene EHEC-Keime, die Durchfälle hervorrufen. Darunter ist auch der besonders aggressive EHEC-Erreger O104:H4, der für das

HUS-Syndrom verantwortlich ist.

Obwohl alle zu der gleichen Familie gehören, werden sie unterschiedlich übertragen. Nach dem bisherigen Wissensstand stammt der aggressive Typ vom Menschen, während die sonstigen EHEC-Keime von Wiederkäuern stammen.

Aber unabhängig davon, woher der Keim kommt, die hygienischen Maßnahmen seine Verbreitung zu verhindern, sind dieselben: Einhaltung einer strikten Hände-Hygiene!

Die EHEC-Krise ist ein guter Moment, die alljährliche Hygiene-Schulung durchzuführen.

Nach der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung haben Personen, die im Einzelhandel arbeiten, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten.

Auch sollten Sie einen Blick in Ihr HACCP-Konzept werfen. Ist es noch aktuell?

Bisher lag der Focus bei der Hygiene eher auf der Käse, Fleisch- und Wursttheke. Wie man aber an EHEC sieht, ist der hygienische Umgang mit Obst und Gemüse genauso wichtig. Auch hier sollten

vor und nach dem Einräumen sowie bei Bedarf die Hände mit warmen Wasser und Flüssigseife gewaschen und mit einem Papierhandtuch abgetrocknet werden.

Auch der Abschnitt „Personalgesundheit“ sollte auf Aktualität geprüft werden.

Gibt es Regelung zum Thema Durchfall? Weiß Ihr Personal, wie es sich verhalten soll, wenn Durchfall auftritt?

Hilfestellung zu diesen Themen bietet z.B. die Broschüre „Hygienemaßnahmen nach HACCP im Naturkost-Einzelhandel“, die über den BNN-EH bestellt werden kann.

Informationen über die richtige Händehygiene gibt es im Moment recht viele im Internet. Zu empfehlen ist z.B. das Merkblatt „7 Dinge, die Sie über Händehygiene wissen müssen!“ vom Behrs Verlag, welches unter

[www.haccp.de](http://www.haccp.de) heruntergeladen werden kann.

*Dr. Sylvia Mahnke-Plesker  
(QM-Beratung für Öko-Produkte)*