

11. Sitzung der BfR-Kommission für Biologische Gefahren

Protokoll vom 8. Mai 2014

Die BfR-Kommission für Biologische Gefahren wurde 2008 neu gegründet. Sie berät das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) bei Fragestellungen, die insbesondere die Übertragung von hoch pathogenen Erregern und Toxinen über kontaminierte Lebensmittel, den Einfluss technologischer Herstellungsverfahren und das Verhalten dieser Agenzien in den verschiedenen Lebensmittelmatrixen betreffen.

TOP 1 – Begrüßung

Die Teilnehmer der 11. Sitzung der BfR-Kommission für biologische Gefahren werden begrüßt. Es handelt sich um die erste Sitzung der 3. Berufungsperiode, die bis Ende 2017 laufen wird.

Die Tagesordnung wird ohne Änderungen angenommen. Zum Protokoll der letzten Sitzung vom 18. Oktober 2013 gab es im Vorfeld der Sitzung keine Anmerkungen, daher gilt es als verabschiedet.

1.1 Kurze Vorstellung des BfR und der BfR-Kommissionen

1.2 Aufgaben der Kommission für biologische Gefahren / Perspektiven der Kommissionsarbeit in der neuen Berufsperiode

Anhand von zwei Bildschirmpräsentationen werden beide Themen vorgestellt.

TOP 2 – Kurze Vorstellung der Kommissionsmitglieder

Die Kommissionsmitglieder stellen sich vor. Eine Liste der Adressen und Kontaktdaten ist auf der Internetseite des BfR verfügbar.

TOP 3 – Administrative Angelegenheiten der Kommission

3.1 Interessenskonflikte

Es wird sowohl mündlich als auch schriftlich abgefragt, ob Interessenskonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten bestehen. Alle Mitglieder geben an, dass dies nicht der Fall ist.

3.2 Nebentätigkeit, Reisekosten, FIS-VL

Die Reisekostenvergütung für die Kommissionsmitglieder erfolgt i. d. R. nach dem Bundesreisekostengesetz. Wenn aber die Kommissionsarbeit als Nebentätigkeit bei dem jeweiligen Arbeitgeber eines Kommissionsmitglieds angemeldet ist, kann nach den „Richtlinien für die Abfindung der Mitglieder von Beiräten, Kommissionen, Ausschüssen und ähnlichen Einrichtungen“ abgerechnet werden.

3.3 Feststellung der Beschlussfähigkeit

Zehn der elf Kommissionsmitglieder sind anwesend. Damit ist die Beschlussfähigkeit der Kommission (mindestens 50% der Kommissionsmitglieder müssen anwesend sein) gegeben.

TOP 4 – Wahl des Vorsitzenden und dessen Stellvertretung

Die Wahl des Vorsitzenden (Dr. W. Beyer) und des stellvertretenden Vorsitzenden (Dr. J. Rau) der Kommission erfolgt einstimmig.

TOP 5 – Ständige Tagesordnungspunkte

5.1 Bericht vom EFSA-Focal Point

Die aktuellen Themen der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) werden vorgestellt:

- Risiken durch Pathogene aus Lebensmitteln nicht-tierischen Ursprungs (*Salmonella* und *Norovirus*)
- Risiken in Bezug auf die Einhaltung der Kühlkette beim Transport von Fleisch
- Evaluierung der Sicherheit und Effizienz von Peressigsäure-Lösung für die Reduktion von Krankheitserregern auf Geflügelschlachtkörpern und Fleisch
- Scrapie-Situation bei Schafen und Ziegen in der EU nach 10 Jahren Monitoring
- Risiken bei Eiern durch Verderb und Pathogene
- Evaluation von molekularen Typisierungsmethoden für lebensmittelbedingte mikrobielle Risiken und deren Einsatz für Ausbruchsuntersuchungen und Screening-Verfahren
- Entwicklung eines Instruments zur Risikoeinstufung (Risiko-Ranking-Toolbox)
- Risiken durch den Konsum von Rohmilch

Eine aktuelle Liste mit den Veröffentlichungen der EFSA-Gremien für biologische Gefahren (BIOHAZ), Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW), der EFSA-Referate in den Bereichen Biologische Überwachung (BIOCONTAM, Data Unit) und Zoonosen sowie der Netzwerke im Bereich biologische Gefahren und Tiergesundheit wird verteilt.

5.2 Bericht aus der BfR-Kommission Hygiene

Die aktuell bestehenden Arbeitsthemen der Kommission betreffen die folgenden Themenschwerpunkte:

- Mikrobielle Belastung von Trinkwasser aus Wasserspendern
- Qualitätssicherung in der Primärproduktion (dazu wurde eine Arbeitsausschuss (AS) initiiert)
- Statusbericht zur Reinigung und Desinfektion (Arbeiten werden in einem AS durchgeführt)
- Viren in Lebensmitteln

Als neue Themen sind die Anwendung von Maßnahmen des Lebensmittelmanagements (ALOP/FSO/PO), neue Lebensmitteltechnologien und mögliche Risiken sowie die Bewertung molekularbiologischer Typisierungsmethoden bei Zoonosen vorgesehen.

Einige der Arbeitsfelder, z.B. ALOP/FSO/PO/PC, aber auch die Frage der Bewertung molekularbiologischer Nachweisverfahren und ihr Nutzen für die Diagnostik sind sowohl für die BfR-Kommission für Hygiene als auch für die BfR-Kommission für Biologische Gefahren von Interesse. Das Expertenwissen der Mitglieder beider Kommissionen sollte hier sinnvoll gebündelt werden und in der Bildung eines gemeinsamen Ausschusses resultieren.

Themen aus der vorherigen Berichtsperiode bzw. letzten Kommissionssitzung

TOP 6 – Erstellung einer Ranking-Liste für einen Themenkatalog

6.1 Übersicht über die Themen

Eine Übersicht über die Arbeitsthemen, die auf der letzten Sitzung andiskutiert, aber deren Reihung für eine Bearbeitung noch nicht festgelegt wurde, wird präsentiert:

- Koagulase negative Stämme von *Staphylococcus aureus* in verarbeiteten Lebensmitteln
- *Arcobacter* spp. in Lebensmitteln
- *Yersinia pseudotuberculosis*
- *Brucella* spp.
- *Bacillus cereus*-Gruppe in pflanzlichen und verarbeiteten Lebensmitteln
- Antibiotikaresistente Bakterien (ESBL, MRSA)

6.2 Erstellung einer Ranking-Liste zur Bearbeitung der Themen

Für die zukünftigen Arbeitsthemen sollte vorausschauend über 4 bis 6 Jahre geplant werden. Ein Beispiel hierfür wären Infektionen mit *Y. pseudotuberculosis* in nordischen Ländern.

Arcobacter butzleri wird häufiger detektiert als *Y. enterocolitica*. Zur nächsten Sitzung soll über dieses Thema ein Vortrag gehalten werden.

Das Thema Koagulase negative Staphylokokken soll auf der Agenda bleiben. Mit den routinemäßig angewendeten § 64 LFGB Methoden werden diese Staphylokokken nicht erfasst. Es gibt aber Stämme mit Enterotoxigenen, so dass wahrscheinlich von einer hohen Dunkelziffer an humanen Erkrankungen auszugehen ist.

Auch das Thema des Nachweises und der Bedeutung von *Bacillus cereus* und anderer Bacilli der cereus-Gruppe bleibt aktuell. Beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird an einer methodischen Entwicklung gearbeitet, um eine Unterscheidung der Spezies vornehmen zu können. Diese Entwicklung soll abgewartet und die Diskussion zurückgestellt werden.

Ein breites Interesse findet die Frage der Koordinierung, Harmonisierung und Wertung molekularbiologischer Methoden zur Differenzierung und Typisierung von Mikroorganismen. Gegebenenfalls müsste mit der Auswahl von 1 oder 2 Erregern begonnen werden.

Es wird beschlossen, in Abstimmung und Kooperation mit der BfR-Kommission für Hygiene unter Einbeziehung externer Sachverständiger zwei Ausschüsse zu bilden.

- 1) Ausschuss zur Typisierung im Rahmen der Bakteriologie
- 2) Ausschuss zur Virologie

TOP 7 – Parasiten in Fleisch

Es wird eine Einführung über die Parasitosen, die vornehmlich mit Fleisch übertragen werden, gegeben. Anschließend wird die Bedeutung von Fischparasiten diskutiert. So ist nicht geklärt, ob z.B. Trematoden bei Süßwasserfischen im asiatischen Raum zu vernachlässigen sind oder ob mit einer neuen Gefährdung, möglicherweise durch andere Verzehrsgewohn-

heiten (z.B. Sushi) zu rechnen ist. Auf der nächsten Sitzung soll ein Vortrag zu Parasiten bei Fischereierzeugnissen gehalten werden.

TOP 8 – *Corynebacterium pseudotuberculosis*

Die Kommission hatte anlässlich der 10. Sitzung besprochen, ggf. das Thema *Corynebacterium (C.) pseudotuberculosis* bei kleinen Wiederkäuern und die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit in das Arbeitsprogramm aufzunehmen. Inzwischen wurde das BfR vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragt, eine Bewertung der Risiken für die menschliche Gesundheit durch Erzeugnisse aus Rohmilch und Fleisch von *C. pseudotuberculosis*-positiven Ziegen und Schafen abzugeben.

Als wesentliche Ergebnisse sind festzuhalten, dass:

1. eine Gefährdung des Menschen durch den Verzehr von Rohmilch aus positiven Beständen nicht ausgeschlossen werden kann,
2. die Wahrscheinlichkeit einer Gefährdung durch den Verzehr von Fleisch für sehr gering angesehen wird.

Als Handlungsoptionen schlägt das BfR in seiner Stellungnahme vor:

1. Es gibt nur vereinzelt Hinweise, dass der Verzehr roher Milch eine Infektion beim Menschen ausgelöst haben könnte. Die Milch von klinisch kranken Tieren sollte nicht in die Lebensmittelkette gelangen (VO (EG) Nr. 853/2004).
2. Die Milch von Tieren aus positiven Beständen sollte einem Pasteurisierungsverfahren unterzogen werden.
3. Es gibt bisher keine Hinweise, dass durch den Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten eine Infektion mit *C. pseudotuberculosis* ausgelöst wurde. Dieser Übertragungsweg wird als unwahrscheinlich angesehen.
4. Die Erhitzung auf eine Kerntemperatur des Fleisches von 72°C für 2 Minuten soll ein Restrisiko minimieren.
5. Es sollte ein Monitoringprogramm zur Bestimmung der Seroprävalenz in Beständen kleiner Wiederkäuer initiiert werden.

Die Mitglieder sehen derzeit keinen Handlungsbedarf, dieses Thema in das Arbeitsprogramm der BfR-Kommission biologische Gefahren aufzunehmen.

TOP 9 – Aktueller Milzbrandausbruch in Sachsen-Anhalt

Es wird über einen Milzbrand-Ausbruch im April 2014 in Sachsen-Anhalt berichtet. In einer Mutterkuhherde, die in Laufstallhaltung mit Auslauf ohne Weidegang gehalten wird, erkrankten 3 von 40 Tieren. Die Oberflächen für die Futterherstellung waren im Sommer 2013 überschwemmt gewesen. Milzbrand wurde amtlich festgestellt. Eine Typisierung der bei den Tieren isolierten Stämme steht noch aus.

TOP 10 – Sonstiges

10.1 ggf. weitere Themen

Der Eintrag multiresistenter Mikroorganismen über die Lebensmittelkette wird diskutiert. Die Antibiotikaresistenz ist ein Leitthema in der Humanmedizin mit steigender Bedeutung und geht weit über das Problem MRSA hinaus. Ein Kommissionsmitglied sieht dieses Thema eher in der Hygienekommission angesiedelt.

Als weiteres Thema werden Infektionen mit MERS-Coronavirus zur Diskussion gestellt. In der Humanmedizin besteht derzeit ein Problem. Die Mortalität für den Menschen bei einer Infektion liegt bei etwa 30 %. Als Reservoir für das Virus sind Kamele (*Camelus dromedarius*) anzusehen. Eine Übertragung über Kamelmilch ist möglich. Nach derzeitigem Kenntnisstand gibt es jedoch in Deutschland keinen bedeutsamen Handel mit Kamelmilch oder –produkten, so dass nicht von einem erheblichen Problem auszugehen ist. Unter dem folgenden Link ist eine Stellungnahme der WHO verfügbar:

http://www.who.int/csr/disease/coronavirus_infections/MERS_CoV_RA_20140613.pdf