

„Deutsche Teewurst“

Eine „Nulltoleranz“ beim Nachweis von Salmonellen ist nicht gerechtfertigt!

Die Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V. und ihre Ziele

Wolfgang F. Koch, Herbert Wiggermann

>>> Die Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V. (SGDT) setzt sich für den Erhalt eines der beliebtesten, traditionellen Lebensmittel hierzulande ein. Teewurst ist nicht nur lecker, sondern auch sicher. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse wurden von der SGDT die für die Sicherheit entscheidenden Kriterien in einer Leitlinie für die Herstellung von Teewurst erarbeitet. Diese Leitlinie ist für produzierende Mitglieder der SGDT verbindlich und ermöglicht eine differenzierte wissenschaftliche Risikobewertung. Auf dieser Grundlage fordert die SGDT ein Lebensmittelsicherheitskriterium von $n = 5$; $c = 0$; $M < = 100$ KbE/g für Salmonellen, wie es auch für *Listeria monocytogenes* festgelegt wurde.

Bei der Produktgruppe Teewurst handelt es sich um genussfertige, umgerötete, fermentierte und geräucherte Würste, die streichfähig sind. In allen Publikationen wird Teewurst der Kategorie „kurzgereifte Rohwurst“ zugeordnet, deshalb gehen viele davon aus, sie bestehe aus rohem Fleisch, vergleichbar mit Hackfleisch und sei daher besonders gefährdet für Verunreinigungen durch Krankheitserreger. Da Teewurst als gepökelt, fermentiert und geräuchertes Fleischerzeugnis nicht roh ist, ist die Bezeichnung „Rohwurst“ irreführend: Teewurst ist kein rohes, leicht verderbliches Lebensmittel.

Aufgrund eines diskontinuierlichen Eintrags mit Salmonellen durch das verwendete Fleisch lässt sich, trotz einer sehr sorgfältigen Arbeitsweise bei der Herstellung der Teewurst, das Vorkommen von Salmonellen im fertigen Produkt nicht zu 100 Prozent ausschließen. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass vereinzelt der Nachweis von Salmonellen möglich ist. Ob ein solcher Nachweis tatsächlich ein Gesundheitsrisiko darstellt oder nicht, wird von den zuständigen Institutionen in keinem Fall hinterfragt. Die Einstufung als „nicht sicher“ aufgrund eines Salmonellenachweises hat zur Folge, dass die gesamte

Produktionscharge aus dem Handel zurückgerufen werden muss. Von der Öffentlichkeit kann nicht bewertet werden, ob sich ein solcher Rückruf fachlich gerechtfertigt ist oder nicht. Das vermeintliche Gesundheitsrisiko bleibt in jedem Fall in den Köpfen der Verbraucher hängen und schädigt den Ruf als sicheres Lebensmittel und auch den Ruf der Hersteller.

Überzeugt von der Sicherheit und Schutzwürdigkeit der Teewurst, setzt sich die SGDT für den Erhalt des traditionellen und beliebten deutschen Lebensmittels ein. Dieser Zusammenschluss führender deutscher Teewursthersteller wurde am 1. Oktober 2014 gegründet und hat sich insbesondere der Risikominimierung und der differenzierten Bewertung eines möglichen Salmonellennachweises verschrieben. Dazu haben die Mitgliedsunternehmen eine Leitlinie für die Herstellung von Teewurst erarbeitet. Sie beschreibt, gestützt auf zahlreiche Untersuchungen und einem wissenschaftlichen Gutachten, das Verfahren zur sicheren Herstellung von Teewurst.

Herstellungsleitlinie der SGDT – Die Beherrschung der Eintragsquellen und das „Hürden-Konzept“

Grundsätzlich bestehen drei mögliche Eintragsquellen für Salmonellen in den Produktionsprozess: Schweinefleisch, Gewürze und symptomlose Mitarbeiter. Betriebe, die Mitglied der SGDT sind, minimieren für jede dieser Eintragsquellen das Risiko durch verschiedene Maßnahmen. So werden z. B. auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette Rohstoffe, Zwischenprodukte und Fertigprodukte qualitativ und quantitativ auf Salmonellen untersucht. Außerdem werden nur thermisch behandelte Gewürze verwendet, bei denen eine Inaktivierung von hochvirulenten Salmonellen gewährleistet ist. Auch die Mitarbeiter werden periodisch untersucht, um symptomlose Ausscheider zu erkennen und von der Produktion auszuschließen.



SCHUTZGEMEINSCHAFT
DEUTSCHE TEEWURST e.V.

Für die mikrobiologische Unbedenklichkeit von streichfähigen Rohwürsten sind verschiedene physikalische, chemische Parameter (Hürden) entscheidend. Zu diesen Parametern gehören u. a. die Temperaturführung im jeweiligen Prozessabschnitt, das zugesetzte Nitritpökelsalz, das Redoxpotential, die Starterkulturen (Konkurrenzflora), der pH-Wert und der a_w -Wert. Durch eine sinnvolle und wissenschaftlich abgesicherte Kombination dieser Parameter (Hürden), wird ein Sicherheitssystem geschaffen, in dem sich pathogene Mikroorganismen nicht vermehren können.

Nachweis der Wirksamkeit – Challengetest

Die minimale Infektionsdosis von enteritischen Salmonellen liegt für immunkompetente Personen bei >100.000 KbE/g Lebensmittel. Das bedeutet, dass sich Salmonellen bei einer geringen Ausgangsbelastung in der Teewurst stark vermehren müssten, um Erkrankungen auslösen zu können.

Um eine Salmonellenvermehrung sicher auszuschließen, existieren für Teewurst der SGDT detaillierte und standardisierte Rezepturen und Reifeverfahren, zu denen die Mitgliedsunternehmen der SGDT Challengetest-Ergebnisse vorlegen können. Die Ergebnisse zeigen, dass es bei keinen der gewählten Bedingungen zu einer Salmonellenvermehrung kommt, sondern Salmonellen während der Reifung und Lagerung absterben.

Forderung nach einer differenzierten Risikobewertung auf Grundlage der Leitlinie für die Herstellung von Teewurst

Zwar existiert im Produktionsablauf kein Prozessschritt, der Salmonellen effektiv inaktivieren kann, da das Produkt während

Sonderdruck

Erstveröffentlicht in der Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 9/2016

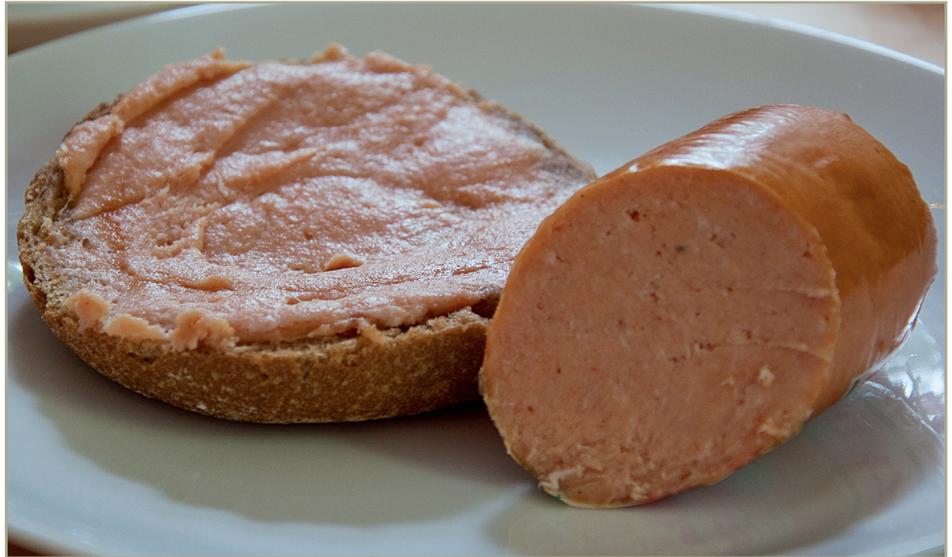
Foto: © Alice Wiegand/CC-BY-SA 3.0 (via Wikimedia Commons)

des Herstellungsprozesses nicht erhitzt wird. Allerdings kann mit der beschriebenen Prozesssteuerung und Prozessüberwachung wissenschaftlich fundiert sichergestellt werden, dass sich Salmonellen nicht vermehren können. In Kombination mit den Eingangskontrollen kann so gewährleistet werden, dass die minimale Infektionsdosis enteritischer Salmonellen nicht erreicht wird.

Warum ist es dennoch wiederholt zu Warenrückrufen bei der Teewurst gekommen? Entscheidend dafür ist der qualitative Grenzwert (in 25 g negativ), der einer Nulltoleranz gleichkommt! Beim Nachweis einer einzigen Salmonelle wird das Produkt immer öffentlich zurückgerufen – egal, um welches Produkt es sich handelt, wie es hergestellt wurde und wie hoch die Salmonellenbelastung tatsächlich ist. Für die fachlich richtige Entscheidung, ob ein betroffenes Lebensmittel dennoch sicher ist oder nicht, ist eine differenzierte Risikobewertung erforderlich, die die Lebensmittelmatrix, den Herstellprozess, die betrieblichen Eigenkontrollen und das quantitative Vorkommen angemessen berücksichtigt. Denn es bestehen große Unterschiede im Hinblick auf das tatsächlich bestehende Erkrankungsrisiko: Bei sehr trockener Umgebung, wie es zum Beispiel bei Gewürzen, Tee, Schokolade oder Erdnussbutter der Fall ist, genügen bereits wenige Salmonellen für eine Infektion. In vielen Lebensmitteln können sich Salmonellen vermehren und so Keimzahlen erreichen, die zu Erkrankungen führen. Dies ist bei der Teewurst der SGDT nachweislich nicht der Fall. Im Gegenteil: Die Anzahl der im Rohstoff Fleisch bereits vorkommenden Krankheitserreger wird reduziert.

Anstatt der Nulltoleranz ein quantitativer Grenzwert, wie bei *Listeria monocytogenes*

Es stellt sich also die Frage, ob die generelle „Nulltoleranz“ bei einem Nachweis von Salmonellen gerechtfertigt ist. Die SGDT verneint dies und setzt sich für einen quantitativen Grenzwert bei Teewurst ein. Voraussetzung dafür ist, dass das Produkt nach



der fachlich gesicherten Leitlinie der SGDT hergestellt wurde. Dazu gehören u. a. qualitative und quantitative Salmonellenuntersuchungen der Rohstoffe (quantitative Ergebnisse $< 100 \text{ KbE/g}$), der Verzicht auf den Einsatz unbehandelter Gewürze und Challengestests. Die SGDT ist aus fachlicher Sicht überzeugt davon, dass für die Teewurst eine differenzierte wissenschaftliche Bewertung erfolgen sollte. Konkret fordert sie für die Beurteilung von Salmonellen eine differenzierte Risikobewertung und ein Lebensmittelsicherheitskriterium wie bei *Listeria monocytogenes* ($n = 5, c = 0, M = < 100 \text{ KbE/g}$), wenn entsprechende Bedingungen erfüllt werden, wie dies bei Teewurst der SGDT der Fall ist. Ohne den Verbraucherschutz in irgendeiner Weise einzuschränken kann so der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen gewirkt und der gute Ruf eines traditionellen Lebensmittels vor ungerechtfertigter Diffamierung geschützt werden.

Darüber hinaus möchte die Schutzgemeinschaft auch das Wissen in der Bevölkerung um das Produkt und seine Herstellungsweise verbessern und setzt sich für gezielte Aufklärungsarbeit ein. So können sich die Verbraucher beispielsweise auf der Internetseite der Schutzgemeinschaft www.deutscheteewurst.de über die

Herstellung und Zutaten der Teewurst informieren.

Wir sind uns der Herausforderungen bewusst, die die Anliegen der SGDT mit sich bringen, u. a. auch für die Überwachung. Mit der Erarbeitung der Leitlinie für die Herstellung von Teewurst und deren Umsetzung haben die Mitglieder der SGDT ihren Beitrag zum Schutz der Deutschen Teewurst geleistet. Unsere Forderung nach einem quantitativen Grenzwert für Salmonellen, wie bei *Listeria monocytogenes*, wird durch eine wissenschaftliche Risikobewertung gestützt. Nun liegt es an der Überwachung, die eigene Beanstandungspraxis in dieser Frage zu überprüfen, einer fachlich nicht gerechtfertigten Vernichtung von hochwertigen Lebensmitteln entgegen zu wirken und zum Erhalt eines schützenswerten traditionellen Produktes beizutragen. ■

Dipl.-Ing. Wolfgang F. Koch,
Dipl.-Ing. Herbert Wiggermann

Schutzgemeinschaft Deutsche
Teewurst e. V. (SGDT)

Adenauer Allee 118

53113 Bonn

Internet: www.deutscheteewurst.de

E-Mail: info@deutscheteewurst.de