



24. - 27.09.2024 | Garmisch-Partenkirchen

64. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Donnerstag, 26.09.2024 – Fortsetzung

Praxis-Workshop:

Saal Werdenfels

**Listerien in Lebensmitteln – lebensgefährlich oder legal?
Eine Möglichkeit zum interdisziplinären Austausch**

Moderation: Steffens / Langen

14.00 - 14.10	Begrüßung
14.10 - 14.40	Listerien aus Sicht der Humanmedizin – Epidemiologie und Klinik <i>Krenz-Weinreich</i>
14.40 - 15.10	Erfahrungen mit der Bewertung von Challenge-tests <i>Langfeldt</i>
15.10 - 15.40	Wiederholter Nachweis von humanen Ausbruchs-Stämmen in Fleischerzeugnissen – Was tun? <i>Zurich</i>
15.40 - 16.00	Pause
16.00 - 17.00	Fall-Bsps. Prüfberichte (Gruppenarbeit 4 Gruppen à 10 Personen) <i>Koerfer / Langen / Boulaaba</i>
17.00 - 17.15	Diskussion
17.15	Ende Workshop

Aus dem Inhalt:

Das Seminar „Listerien: Lebensgefährlich oder legal?“ bietet eine umfassende Auseinandersetzung mit den Herausforderungen und im Umgang mit Listerien. Aus Sicht der Humanmedizin, der Veterinärmedizin und der Rechtswissenschaft wird die Thematik aus ihren jeweiligen Perspektiven analysiert. Präventive sowie reaktive Maßnahmen sollen hinterfragt und diskutiert werden. Eine zentrale Komponente des Seminars ist die praxisorientierte Gruppenarbeit, bei der die Teilnehmer reale Fallbeispiele von Listeriennachweisen in Lebensmitteln analysieren und rechtlich bewerten.

Listeriose: Eine ernste gesundheitliche Bedrohung für den Menschen

Listeriose ist eine schwere bakterielle Infektion, die durch den Verzehr von mit *Listeria monocytogenes* kontaminierten Lebensmitteln verursacht wird. Besonders gefährdet sind Schwangere, Neugeborene, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem. Die Symptome reichen von milden grippeähnlichen Beschwerden bis hin zu lebensbedrohlichen Erkrankungen wie Meningitis und Sepsis. Wie funktioniert die epidemiologische Nachforschung aus Sicht der Humanmedizin?

Fachliches Handeln bei der behördlichen Bewertung von Challenge-tests

Challenge-tests sind ein wichtiges Instrument zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Die Lebensmittelüberwachung spielt eine zentrale Rolle bei der Bewertung dieser Tests und der rechtlichen Einordnung der mikrobiologischen Kriterien. Welche Sorgfaltspflichten sind seitens der Behörde einzuhalten?

Humanpathogene Isolate in Fleischerzeugnissen – eine Falldarstellung

Treten wiederholt Listerien in Lebensmittel mit Zweckbestimmung für den sofortigen Verzehr auf, sind sowohl der Lebensmittelunternehmer als auch die Überwachung vor ernsthaften Herausforderungen gestellt. Welche Schlussfolgerungen und Maßnahmen resultieren aus den Untersuchungsergebnissen? Welche Erkenntnisse aus der Überwachungspraxis sind hilfreich, damit eine Listerienproblematik beherrschbar wird?

Praxisorientierte Gruppenarbeit

Die Gruppenarbeit im Seminar zielt darauf ab, die Teilnehmer in die praktische Analyse und rechtliche Bewertung von Listeriennachweisen einzuführen. Anhand von vier Fallbeispielen sollen die Teilnehmer die richtigen rechtlichen Schlussfolgerungen erarbeiten. Am Ende der Gruppenarbeit präsentieren die Teams ihre Ergebnisse vor dem Plenum. Der Schwerpunkt jeder Präsentation liegt auf den zu ergreifenden Maßnahmen und den vorgeschlagenen Präventionsstrategien.