

Sicherer Käsegenuss?

WIE MAN SICH VOR LISTERIEN IN KÄSEPRODUKTEN SCHÜTZEN KANN UND WORAUF MAN ACHTEN SOLLTE

Text johanna.smejkal@wellness-magazin.at

Seit Bekanntwerden der tragischen Fälle von Listerienkrankungen in Folge von Käsekonsument gab es viel Berichterstattung über Listerien in Käse. Ein in der Steiermark von der Firma ProLactal produzierter Quargel war mit eben diesen Bakterien verseucht, in der Folge starben acht Menschen an einer Infektion. Wir arbeiten nun nochmals auf, wie es dazu kommen konnte und ob so etwas erneut passieren kann.

Der Vorfall. Am 19. Jänner hat die Herstellerfirma ProLactal die Produktion des Hartberger Bauernquargels gestoppt. Der steirische Quargel war mit Listerien verseucht in den Handel gekommen. ProLactal hat Dungkäfer, die in die Produktionsstätte gelangten, als Krankheitsüberträger und mögliche Ursache für den Bakterien-Befall genannt. Diese wurden nach vereinzelt Listerien nachweisen im Herbst 2009 in UV-Fallen und Klebefolien entdeckt. Die Käfer waren offenbar trotz vorhandener Fliegen-gitter ins Innere gelangt. Als zweiter Grund

wurde ein interner Fehler angeführt. Demzufolge waren im Herbst vergangenen Jahres versehentlich die Schutzkulturen, die als Listerienhemmer dienen, zweimal ausgetauscht worden. Normalerweise werden diese Schutzkulturen eingesetzt, um zu verhindern, dass sich Listerien im Käse ausbreiten. Durch den Tausch der Kulturen war kein ausreichender Schutz vorhanden. Für weitere Untersuchungen der Situation im Werk in Hartberg soll nun ein Gutachter eingesetzt werden. Laut Medienberichten geht die Anklagebehörde im Ermittlungsverfahren von fahrlässiger Gemeingefährdung mit Todesfolge aus.

Verantwortungsvoll konsumieren.

Durch Bekanntwerden der Verunreinigung bei dem steirischen Quargel sind nun Produzenten von Rohmilchkäseprodukten unter Argumentationsdruck geraten. Die Rohmilchkäse-Erzeuger warnen vor Panikmache und weisen darauf hin, dass auch bei Käseprodukten aus pasteurisierter Milch

Hintergrundinfo

Listerien – Das Allround-Bakterium WO SIE AUFTRETEN UND WANN SIE GEFÄHRLICH SIND

Listerien sind Bakterien, die nahezu überall verbreitet sind – etwa auf Pflanzen, in Abwässern oder in der Erde. Sie ernähren sich von totem organischem Material. Für den Menschen ist vor allem die Species *Listeria monocytogenes* von Bedeutung. Lebensmittel tierischer Herkunft können im Herstellungsprozess damit verunreinigt werden. Die Besonderheit der Listerien ist, dass sie sich im Gegensatz zu anderen Bakterien auch im Kühlschrank vermehren können. Listerien

können bei Menschen und Tieren eine Infektionskrankheit verursachen, die Listeriose genannt wird. Bei gesunden Menschen mit einem intakten Immunsystem verlaufen die Infektionen meist harmlos und werden kaum bemerkt. Bei einer Aufnahme besonders vieler Erreger kann es zu Fieber und Durchfällen kommen. Kleinkinder oder Menschen mit geschwächter Immunabwehr, wie frisch Operierte, Aids- oder Krebspatienten und Diabetiker können jedoch schwer erkranken.



Greifen Sie beim Einkauf zu hochwertigen Produkten!

Wissen

Käse im Überblick BAKTERIEN SIND IN DER KÄSEERZEUGUNG NOTWENDIG

- **Fermentierung:** Bei der Käseherstellung werden Bakterien-, Pilz- oder Zellkulturen bzw. Enzyme der Milch zugefügt. Durch eine biologische Reaktion verändert sich der Geschmack und die Struktur, Lebensmittel, wie z. B. Käse, werden so länger haltbar
- **Lab:** Ist ein Gemisch aus Enzymen, das zum Dicklegen der Milch bei der Käseherstellung verwendet wird. Notwendig ist es für alle Käsesorten, die mittels Süßmilchgerinnung erzeugt werden

Info

Ausgezeichneter Käse WAS DAS AMA-GÜTESIEGEL BRINGT

Hohe Produktsicherheit garantiert das AMA-Gütesiegel – mit diesem ausgezeichneten Käse wird nach Kriterien produziert, die über den gesetzlichen Vorgaben liegen. So sind in der Richtlinie Nulltoleranz bei Listerien und Salmonellen vorgeschrieben. Die Produktionsbedingungen unterliegen strengen Hygienevorschriften, die regelmäßig kontrolliert werden. Mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Produkte müssen vollständig aus Österreich stammen (Ausnahme sind Inhaltsstoffe, die in Österreich nicht produziert oder angepflanzt werden).

die Möglichkeit gegeben sei, dass das Endprodukt Listerienstämme enthalte. Bakterien können auch mitten in der Produktionskette auf den Käse kommen. Rohmilchkäse ist nicht anfälliger für Listerien als andere Käsearten. Der Fall des steirischen Quargels zeigt einmal mehr auf, dass hohe Hygienebedingungen für sicheren Konsum eine unabdingbare Voraussetzung sind. Ge-

Fotos: © Gettyimages

mein hin wird Käse unter hohen hygienischen Standards hergestellt. Dadurch ist das Risiko einer Verunreinigung mit Listerien minimal. Wichtig für Konsumenten, um sich zu schützen, ist, auf qualitativ hochwertige Produkte zu achten. Es ist zu empfehlen, vor allem auf Käseprodukte in Bio-Qualität sowie solche mit nachvollziehbaren Herkunftshinweisen zu setzen. Ein Quali-

tätsmerkmal ist das AMA-Gütesiegel, der Hartberger Quargel war beispielsweise nicht damit ausgezeichnet. Außerdem sollten keine abgelaufenen Produkte konsumiert werden. Zudem beim Einkauf unbedingt darauf achten, dass die Verpackung unbeschädigt ist. ■

