



- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 07.07.2021

Informationsschreiben 2021/6: Beurteilung von Cronobacter in Getreidebeikost

1. Ausgangslage

In Vergangenheit publizierte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) öffentliche Warnungen aufgrund von *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) in Getreidebeikost.

2. Rechtsgrundlagen

Die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV, SR 817.024.1) legt in Anhang 1 Teil 1 Ziffer 1.24 ein mikrobiologisches Lebensmittelsicherheitskriterium für *Cronobacter* spp. fest für die Lebensmittelkategorie «Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind». Demnach wird für diese Lebensmittelkategorie aus Gründen des Gesundheitsschutzes die Abwesenheit von *Cronobacter* spp. in 30 Probeneinheiten à 10 g gefordert.

Des Weiteren verlangt Artikel 69 Absatz 3 HyV folgendes:

Lebensmittelbetriebe, die getrocknete Säuglingsanfangsnahrung oder getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellen, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind und ein durch Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und die verwendeten Ausrüstungen auf Enterobacteriaceae zu untersuchen.

Für Getreidebeikost ist in der HyV kein explizites Lebensmittelsicherheitskriterium für *Cronobacter* spp. definiert. Jedoch gilt gemäss Artikel 7 Absatz 1 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0), dass nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. Ausserdem ist bei der Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit eines Lebensmittels auch die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit der Gruppe von Konsumenten, für die das Lebensmittel bestimmt ist, als auch der Verwendungszweck des Lebensmittels zu berücksichtigen (Art. 8 LGV). Beim Nachweis von *Cronobacter* spp. in einem Lebensmittel, für welches kein Lebensmittelsicherheitskriterium bezüglich *Cronobacter* spp. definiert ist, muss also unter Berücksichtigung von Art. 7 LMG und Art. 8 LGV in jedem Fall geprüft werden, ob die Lebensmittelsi-

cherheit gewährleistet ist

Artikel 18 der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE, SR 817.022.104) definiert Getreidebeikost als Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen vier Monaten und drei Jahren entsprechen. Auch die VLBE hält in Art. 3 Abs. 4 ausdrücklich fest, dass Getreidebeikost keine Stoffe in einer solchen Menge enthalten darf, dass dadurch die Gesundheit der Personen, für die sie bestimmt sind, gefährdet wird.

3. Beurteilung

Das BLV sieht insbesondere bei Nahrungsmitteln für Säuglinge unter 6 Monaten ein erhöhtes Risiko bezüglich *Cronobacter* spp., da *Cronobacter* spp. in dieser Zielgruppe besonders häufig zu Infektionen führt. Bei Lebensmitteln, deren Verwendungszweck also die Ernährung dieser Zielgruppe ist, muss analog dem Lebensmittelsicherheitskriterium in Anhang 1 Teil 1 Ziffer 1.24 HyV ein mit *Cronobacter* spp. kontaminiertes Produkt als gesundheitsschädlich und nicht sicher gemäss Art. 7 LMG und Art. 8 LGV beurteilt werden. Zusätzlich muss überprüft werden, ob die Einhaltung von Art. 69 Abs. 3 HyV im Rahmen der Selbstkontrolle erfolgt. Ist dies nicht der Fall, sind die erforderlichen Massnahmen zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes zu ergreifen.

Bei Getreidebeikost für Säuglinge über 6 Monaten muss die Situation im Einzelfall im Rahmen der Selbstkontrolle analysiert und kritisch beurteilt werden.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer
Vizedirektor