

Steckbrief Listerien (*L.monocytogenes*)

Symptome: Listeriose

Von leichten, grippeähnlichen Erkrankungen bei gesunden Erwachsenen über systemische Infektionen bis hin zu Hirnhaut- und Gehirnentzündungen mit einem hohen Anteil an **tödlichen Verläufen bei Menschen mit geschwächter Immunabwehr und älteren**; bei Schwangeren **Fehl- oder Frühgeburten, schwere Schäden bei Neugeborenen**

Die wichtigsten Merkmale

Herkunft

- Weltweit weit verbreitete Bakterien
- z.B. Erdboden, Oberflächengewässer, Abwässer, auf Pflanzen, Verdauungstrakt von Tieren
- Kann in Biofilmen vorkommen und dadurch z.B. in lebensmittelverarbeitenden Betrieben überdauern

Häufigkeit Erkrankung/ Jahr (DE)

- 2019: 591 Fälle, davon 40 verstorben (Quelle: RKI)
- Die Sterblichkeit wird auf bis zu 10% geschätzt

Risiko-Lebensmittel, u.A.

- verzehrfertige Lebensmittel durch Rekontamination während der Verarbeitung
- Räucherfisch
- Rohmilch, Rohmilchprodukte, Weichkäse
- Rohwurst, rohes Hackfleisch
- Abgepackte Salate

Wachstumsbedingungen

- Optimal 30-37°C, Vermehrung von -1,5 °C bis 45 °C
- Geringer Nährstoffbedarf
- Hohe Widerstandsfähigkeit, z.B. pH 4,2-9,5
- Resistent gegen hohe Salzkonzentrationen

Infektionsweg

- Verzehr kontaminierter Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft
- Durch Schmierinfektion möglich

Vorbeugung

- Lieferantenmanagement
- „Rückzugsgebiete“ vermeiden, z.B. defekte Böden
- Personalhygiene, Schulung, Sensibilisierung
- Umfeld sauber halten und ggf. desinfizieren
- Geräte nach Herstellervorgaben reinigen und desinfizieren
- Probenahme Umfeld und Lebensmittel
- Biofilm vorbeugen / bekämpfen
- Temperaturvorgaben einhalten

Unbedingt merken

1. Listeriose ist die gefährlichste lebensmittelbedingte Erkrankung!
2. Listerien wachsen auch **bei kalten Temperaturen**.
3. Listerien wachsen sogar unter Schutzgasatmosphäre und unter Vakuum.