



Pressedienst

Firma Sieber, Geretsried

Rückrufaktion

Nr.: _____ / _____

Blatt

5

Bei einer routinemäßigen amtlichen Probenahme am 16. März 2016 in Franken wurde bei dem Produkt „Original bayerisches Wacholderwammerl ca. 300 g“ (mit der Loskennzeichnung 16047 und dem Mindesthaltbarkeitsdatum 25.03.2016 und 28.03.2016), der Fa. Sieber Listerien (*Listeria monocytogenes*) oberhalb des Grenzwertes von 100 KBE/g nachgewiesen. In den vorhergehenden Jahren durchgeführte amtliche Probeentnahmen haben keine Beanstandungen in Bezug auf Listerien gezeigt.

10

15

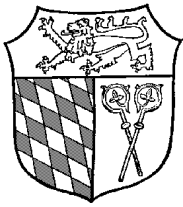
20

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt, vor allem auch im landwirtschaftlichen Bereich, weit verbreitet sind. Die Spezies *Listeria monocytogenes* hat auch als Krankheitserreger bei Tier und Mensch eine Bedeutung. Meist nimmt die Erkrankung beim Menschen einen relativ harmlosen Verlauf, der einer grippalen Infektion ähnelt. Bestimmte Risikogruppen, zu denen besonders Schwangere und Neugeborene zählen, können ernste Symptome wie Totgeburt oder Frühgeburt oder Neugeborenenlisteriose entwickeln. Auch bei älteren und anderen in ihrer Immunantwort auf Infektionen geschwächten Personen kommen schwere Formen der Listeriose mit dem Bild einer Meningitis oder Sepsis vor. Insbesondere für Verbraucher mit besonderer

25

30

35



Pressedienst

Nr.: _____ / _____

Blatt

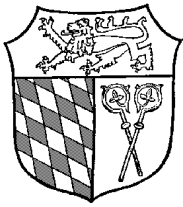
5 gesundheitlicher Empfindlichkeit (z. B. Kinder, ältere und/oder immunsupprimierte Personen), ein gesundheitliches Risiko, sowie bei Schwangeren die Gefahr einer Schädigung des Fetus. Laut Robert Koch Institut-Ratgeber für Ärzte liegt die Letalität im Durchschnitt bei 7 %.

10 Aufgrund der Grenzwertüberschreitung beurteilte das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Oberschleißheim dieses beprobte Produkt am 30. März 2016 als gesundheitsschädlich.

15 Daraufhin hat das Landratsamt Bad Tölz Wolfratshausen zusammen mit der Fa. Sieber folgende Maßnahmen getroffen: Das Produkt wurde sofort vom Markt zurückgerufen, die Schneide- und Verpackungsprozesse wurden in andere Räumlichkeiten verlagert. Des Weiteren
20 wurde das Listerienmonitoring durch ein externes Labor erweitert, die Kochanlagen und Prüfthermometer überprüft und kalibriert, sowie verstärkte Hygienekontrollen im Bereich Wammerlverpackung durchgeführt. Weiter hat das Landratsamt Bad Tölz
25 Wolfratshausen regelmäßige Proben im Betrieb und bei Einzelhändlern genommen.

30 Des Weiteren wurde die Probe zur weiteren Feststellung, um welchen Listerienstamm es sich handelt, an das Robert Koch Institut und das Nationale Referenzlabor für Listeria monocytogenes des Bundesinstitutes für Risikobewertung weitergeleitet.

35 Diese Untersuchungen ergaben durch Mitteilung am 19. Mai 2016, dass das Listerien - Isolat aus dem Betrieb



Pressedienst

Nr.: _____ / _____

Blatt

5 Sieber (Wacholderwammerl), welches zu einem öffentlichen Rückruf im März des Jahres (Probennahme am 16.03.2016, Ergebnismitteilung am 24.03.16 mit sofortigen Rückruf) geführt hat, identisch mit einem humanen Erkrankungs-Cluster ist.

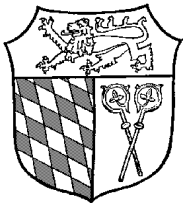
10 Daraufhin wurde sofort am 20. Mai 2016 die Kontrolle des Betriebes durch die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des LGL Oberschleißheim, die Regierung von Oberbayern und das Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen mit umfangreicher Probennahme durchgeführt. In der Gesamtschau ergaben sich nur kleinere Mängel.

15 Am 24. Mai 2016 lagen Ergebnisse der Probenentnahme vom 20. Mai 2016 zum Teil vor. Diese Proben enthielten keine Kontamination mit Listerien.

20 Am 25. Mai 2016 übersandte das Robert Koch Institut eine vom Landratsamt geforderte Stellungnahme mit näheren Erläuterungen zu einem möglichen Zusammenhang zwischen Produkten der Fa. Sieber und aufgetreten Krankheitsfällen. In der Stellungnahme geht das Robert Koch Institut von einer hohen Wahrscheinlichkeit eines Zusammenhangs aus.

30 Am 27. Mai 2016 waren die Probenergebnisse der am 20. Mai 2016 entnommenen Proben eingetroffen, die zeigten, dass Listerien in 5 Brühwurstarten der Fa. Sieber nachgewiesen werden konnten (Fleischwurst mit Paprika, Bayer. Spezialität – Gelbwurst mit Petersilie, Regensburger, Sieber Gelbwurst und Gelbwurst mit Petersilie). Daraufhin wurde unmittelbar gegenüber der

35



Pressedienst

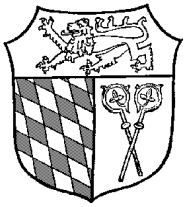
Nr.: _____ / _____

Blatt

5 Fa. Sieber vom Landratsamt zunächst mündlich ein Verbot des Inverkehrbringens weiterer Produkte sowie die Verpflichtung alle Produkte zurückzurufen erlassen, der schriftliche Auflagenbescheid erreichte die Fa. Sieber in der Nacht zum 28. Mai 2016.

10 Wo die Kontaminationsquelle lag ist nach wie vor unklar. Es ist jedoch nach heutigem Kenntnisstand nicht ausgeschlossen, dass für die Kontamination des „Original bayerisches Wacholderwammerl ca. 300 g“ (mit der Loskennzeichnung 16047 und dem Mindesthaltbarkeitsdatum 25.03.2016 und 28.03.2016),
15 bei dem die Grenzwerte überschritten waren, von der gleichen Kontaminationsquelle auszugehen ist, wie auch bei den Brühwusterzeugnissen. Weil die Herkunftsquelle unbekannt ist, kann nicht vorhergesagt werden, welche
20 einzelnen Produkte betroffen sind. Daher musste die Anordnung des Rückrufes und das Verbot des Inverkehrbringens auf alle Produkte der Fa. Sieber bezogen werden.

25 Nach den bekannten Fakten war von einer Gefahrenlage für Verbraucher auszugehen, die Produkte der Firma Sieber kauften. Gerade angesichts der bestehenden Unsicherheiten war für das Landratsamt Bad Tölz
30 Wolfratshausen der Verbraucherschutz vorrangig vor wirtschaftlichen Interessen der Fa. Sieber. Die bekannten Tatsachen begründen ausreichend sicher die bestehende Gefahr für die Verbraucher. Vor dem Hintergrund des vom Robert-Koch-Institut festgestellten hohen
35 Wahrscheinlichkeit für einen Zusammenhang zwischen Produkten der Fa. Sieber und Krankheitsausbrüchen



Pressedienst

musste zu Gunsten des Verbraucherschutzes gehandelt werden.

Nr.: _____ / _____

Blatt

5 Am Wochenende 28. / 29. Mai 2016 haben bereits bayernweit Lebensmittelkontrolleure den Rückruf überwacht.

10

15

20

25

30

35