



# HESSISCHER LANDTAG

03. 01. 2020

## Kleine Anfrage

**Claudia Papst-Dippel (AfD) und Gerhard Schenk (AfD) vom 16.10.2019**

**Lebensmittelskandal bei Wilke**

**und**

**Antwort**

**Minister für Soziales und Integration**

### Vorbemerkung Fragesteller:

Bereits ab dem Jahr 2018 verzeichnete das RKI einen Anstieg der Listeriose-Erkrankungen. 28 von 29 der Betroffenen im Zeitraum von 2018 bis 2019 gaben bei einer durchgeführten Befragung in den zwei Wochen vor Ausbruch der Erkrankung einen Aufenthalt in einer Gesundheitseinrichtung an. Im Bericht des RKI vom 10.10.2019 heißt es „...so dass davon auszugehen ist, dass sich die Patienten an einer gemeinsamen Quelle infiziert haben.“. Die Erkrankung trat laut RKI in 12 Bundesländer auf, woraufhin aufgrund des bundeslandübergreifenden Geschehens nach Absprache mit den zuständigen Landesgesundheitsbehörden eine Ausbruchsuntersuchung auf Bundesebene durchgeführt wurde.

### Vorbemerkung Minister für Soziales und Integration:

Listerien sind Bakterien, die ubiquitär vorkommen; vor allem im Boden, aber auch in der Milch und im Darm von Tieren. Häufig gelangen die Listerien in Lebensmittel, wenn diese nicht steril hergestellt werden bzw. bei der Herstellung kontaminierte bzw. verunreinigte Maschinen oder bereits kontaminierte Lebensmittel verwendet werden. Die Listerien können sich sowohl in Wärme als auch in Kälte (Minus 4 Grad bis Plus 38 Grad) vermehren. Eine ausreichende Erhitzung tötet die Bakterien jedoch ab.

Verschiedene Käse- und Wurstwaren werden im Herstellungsprozess **nicht** abgekocht (pasteurisiert) und sind daher leichter mit Listerien kontaminiert. Wenn die Produkte vor dem Verzehr nicht erhitzt werden, gelangen die Keime mit der Nahrung in den Magen-Darm-Trakt von Menschen und können zu Infektionen führen.

Die Gefahr einer manifesten Erkrankung besteht hauptsächlich für abwehrgeschwächte Personen wie Neugeborene, alte Menschen sowie Patientinnen und Patienten mit chronischen Erkrankungen. Typisch sind in diesen Fällen eitrige Abszesse im Darm oder eine Verbreitung des Keims auf dem Blutweg in verschiedene weitere Organe, z.B. in das Gehirn.

**Präventive Kontrollen** der herstellenden Lebensmittelbetriebe erfolgen durch die Lebensmittelbehörden. Die Aufsicht liegt bei den für Verbraucherschutz zuständigen Ministerien.

Im Falle einer **infektiösen Erkrankung** eines Menschen ermitteln die Gesundheitsbehörden (Gesundheitsämter) die Ursache (§ 25 IfSG).

Dem Gesundheitsamt wird gemäß § 7 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) der direkte Nachweis von *Listeria monocytogenes* namentlich gemeldet. Nach § 6 Absatz 1 Nr. 2 IfSG ist außerdem der Verdacht auf eine mikrobiell verursachte Lebensmittel„vergiftung“ (Erkrankung) meldepflichtig, wenn mindestens zwei oder mehr Personen betroffen sind und ein epidemiologischer Zusammenhang vermutet wird. Die Gesundheitsämter befragen dann die Erkrankten und nehmen Proben etc., um die Ursache der Erkrankung herauszufinden.

Viele Infektionskrankheiten werden über Tiere, tierische Produkte oder andere Lebensmittel übertragen. Die Verunreinigungen entstehen oft im Produktionsprozess. Damit ist die Quelle bei Einzelerkrankung selten eruierbar. Daher werden humane Proben mit Listerien von den diagnostizierenden Laboren oft an ein Labor geschickt, welches die Stämme der Bakterien klassifizieren kann. Bei Listerien ist das das nationale Referenzlabor in Wernigerode (RKI).

Im vorliegenden Fall wurden im nationalen Referenzlabor rückwirkend vorhandene Proben mit Listerien untersucht. Dabei wurde eine Übereinstimmung in 37 Fällen gefunden (Cluster Sigma1), die aus verschiedenen Jahren (Beginn 2014) und aus verschiedenen Ländern eingesandt worden waren.

Das Robert-Koch-Institut (RKI) veranlasste daraufhin eine erneute Untersuchung dieser Fälle nach Gemeinsamkeiten. Dabei wurde offenbar, dass viele der erkrankten Menschen sich in einer Einrichtung (zumeist Krankenhäuser) befanden, als sie erkrankten. Die Einrichtungen wurden ermittelt.

Das RKI bat im Mai 2019 das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) um Untersuchung der Lieferbeziehungen zu den identifizierten Einrichtungen. Das BVL stellte dabei fest, dass es nur einen Hersteller gab, der alle diese Einrichtungen in den fraglichen Zeiten mit einem „Risiko“-Lebensmittel versorgt hatte. Das waren Wurstwaren der Firma „Wilke“ und darauf bezog sich auch die Mitteilung der Bundesbehörden an die Lebensmittelüberwachung in Hessen (Datum 12. August 2019).

Im Mai und Juli 2019 wurden unabhängig von der oben beschriebenen Studie aus einem Frankfurter Krankenhaus zwei Fälle mit Listeriose gemeldet und dem nationalen Referenzlabor Proben zugesandt. Da diese ebenfalls die genetischen Eigenschaften vom Stamm Sigma1 aufwiesen (Mitteilung RKI an HLPUG am 18. September 2019) wurde die genetische Sequenz dieser humanen Proben sodann verglichen mit den in der Datenbank des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vorhandenen Sequenzen von kontaminierten Lebensmitteln (hier auch Proben der Firma Wilke).

Dies ergab den eindeutigen Nachweis, dass derselbe Stamm (Sigma1) sowohl in den Lebensmitteln, die in der Firma Wilke getestet wurden, als auch bei den erkrankten Menschen vorhanden war (Mitteilung an das HMUKLV am 24. September 2019).

Diese Vorbemerkungen vorangestellt, beantworte ich die Kleine Anfrage im Einvernehmen mit der Hessischen Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wie folgt:

Frage 1. Ab wann war dem hessischen Ministerium der Anstieg der Listeriose-Erkrankungen bekannt?

Frage 2. Wann und mit wem fanden in Hessen die Absprachen mit dem RKI vor der Ausbruchsuntersuchung auf Bundesebene statt?

Die Fragen 1 und 2 werden aufgrund des Sachzusammenhangs wie folgt gemeinsam beantwortet:

Das HLPUG wurde im Dezember 2018 darüber unterrichtet, dass das RKI eine Untersuchung zu Listeriosefällen, die molekulargenetisch in einem Zusammenhang standen, plant und dafür um Amtshilfe der Gesundheitsämter ersucht. Über das Ergebnis, dass es sich um eine Punktquelle in der Firma Wilke handeln sollte, wurden im August 2019 nur die Lebensmittelbehörden, nicht die Gesundheitsbehörden unterrichtet.

Von der Vermutung, dass zwei gemeldete Fälle aus dem Markus Krankenhaus in Frankfurt (zuletzt vom Juli 2019) ebenfalls zu dem Cluster Sigma1 gehören, wurde das HLPUG am 18. September 2019 vom RKI informiert. Diese Mitteilung wurde vom HLPUG den jeweils betroffenen Gesundheitsämtern sowie dem Hessischen Ministerium für Soziales und Integration (HMSI) weitergeleitet.

Den Lebensmittelbehörden wurde die erwiesene Übereinstimmung zwischen den Lebensmittelproben der Firma Wilke und den Blutproben des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) am 23. September 2019 übermittelt. Das HMSI wurde vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) am 24. September 2019 darüber unterrichtet.

Frage 3. Welche Maßnahmen wurden seit dem 12.09.2019 ergriffen, um Patienten und Pflegeheimbewohner vor einer Infizierung zu schützen?

Frage 4. Zu welchen Maßnahmen wurden hessische Gesundheitseinrichtungen durch die jeweils zuständigen Gesundheitsämter aufgefordert, um Patienten und Bewohner vor einer Infektion zu schützen?

Die Fragen 3 und 4 werden auf Grund des Sachzusammenhangs wie folgt gemeinsam beantwortet:

Am 24. September 2019 wurde der Bericht des BfR über die Übereinstimmung von Patientenproben und Lebensmittelproben der Firma Wilke vom HMUKLV an das HMSI übermittelt. Das HMUKLV teilte zu diesem Zeitpunkt dem HMSI mit, dass über die zuständigen Lebensmittelbehörden Maßnahmen eingeleitet würden, um möglicherweise kontaminierte Lebensmittel aus dem Verzehr zu nehmen („Rückruf“).

Das Gesundheitsamt der Stadt Frankfurt hat wegen der in Frankfurt gemeldeten aktuellen Fälle nach der Lebensmittelwarnung des BVL vom 2. Oktober 2019 alle Krankenhäuser in Frankfurt aufgefordert, Produkte dieses Herstellers nicht mehr in den Verkehr zu bringen sowie Rückstellproben bereit zu halten.

Wiesbaden, 16. Dezember 2019

**Kai Klose**