

VetAbt (HMUKLV)

Betreff: ALÜ; Verdacht eines Listeriosegeschehens Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal

Von: Funktionspostfach Veterinäre (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Gesendet: Montag, 30. September 2019 14:27

An: VetAbt (HMUKLV) <[REDACTED]@umwelt.hessen.de>

Cc: VET LR Waldeck-Frankenberg ([REDACTED]@lkwaflb.de) <[REDACTED]@lkwaflb.de>; Veterinaerdezernat (RPDA) <[REDACTED]@rpda.hessen.de>

Betreff: ALÜ; Verdacht eines Listeriosegeschehens Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal

RPKS - 23-[REDACTED] 1602/3-2019/1

Amtliche Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene

Verdacht eines Listeriosegeschehens Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal

Beigefügten Bericht übersende ich mit der Bitte um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[REDACTED]
Dezernat 23
Veterinärwesen und Verbraucherschutz



Regierungspräsidium Kassel
Am Alten Stadtschloss 1
34117 Kassel

Tel.: +49 (561) 106 [REDACTED]
Fax: +49 (611) 327641638
Web: www.rp-kassel.hessen.de
E-Mail: [REDACTED]@rpks.hessen.de



Regierungspräsidium Kassel 34112 Kassel

Hessisches Ministerium
für Umwelt, Klimaschutz, Land-
wirtschaft und Verbraucherschutz

in Wiesbaden

Geschäftszeichen RPKS - 23- 1602/3-2019/1
Dokument-Nr. 2019/544717
Bearbeiterin
Durchwahl 0561 106
Fax 0611 327641638
E-Mail @rpks.hessen.de
Internet www.rp-kassel.hessen.de
Ihr Zeichen
Ihre Nachricht

Besuchsanschrift Am Alten Stadtschloss 1, Kassel

Datum 30. September 2019

Amtliche Lebensmittelüberwachung und Fleischhygiene

Verdacht eines Listeriosegeschehens Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal

Mit Erlass des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 20.08.2019 erhielt ich Kenntnis von einem Listeriosegeschehen Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal.

Mit Bericht vom 26.08.2019 wurden daraufhin durch den Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen des Landkreises Waldeck-Frankenberg die erbetenen Liefer- und Produktlisten der Firma Wilke hinsichtlich der angeforderten Produkte aus den Jahren 2018 und 2019 übermittelt. Gleichzeitig erhielten wir den Sachstandsbericht des Robert-Koch-Instituts zu dem bundesweiten Sigma1-Geschehen und eine Datenauswertung, dass Artikel der Fa. Wilke im Verdacht stehen, an diesem Geschehen beteiligt zu sein.

Am 28.08.20219 erfolgte durch den Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen des Landkreises Waldeck-Frankenberg eine weitere unangemelde-

Wir sind telefonisch mo. - do. von 08:00 - 16:30 Uhr und fr. von 08:00 - 15:00 Uhr ständig erreichbar. Besuche bitte möglichst mo. - do. in der Zeit von 09:00 - 12:00 Uhr und von 13:30 - 15:30 Uhr, fr. von 09:00 - 12:00 Uhr, oder nach tel. Vereinbarung.

Postanschrift: Am Alten Stadtschloss 1 34117 Kassel Vermittlung 0561 106-0.
Das Dienstgebäude Am Alten Stadtschloss 1 ist mit den Straßenbahnlinien 3, 4, 6, 7 und 8 (Haltestelle Altmarkt), den RegioTrams 1 und 4 (Haltestelle Altmarkt/Regierungspräsidium) sowie verschiedenen Buslinien zu erreichen.



te Betriebskontrolle im Betrieb Wilke mit gleichzeitiger Entnahme von Produkt- und Tupferproben.

Für den 05.09.2019 wurde daraufhin eine Teamkontrolle des Betriebes Wilke zusammen mit Vertretern des Regierungspräsidiums Kassel, des LHL und des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen des Landkreises Waldeck-Frankenberg durchgeführt.

Vor Beginn der Teamkontrolle war bereits eine Vorabbegehung des Betriebes durch den Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen des Landkreises Waldeck-Frankenberg erfolgt. Dabei wurden wiederum erhebliche Hygienemängel festgestellt. Auch lagen Teilergebnisse der vom Fachdienst am 28.08.2019 genommenen Proben vor.

Listeria monocytogenes konnte dabei in zwei Produkten und zwei Tupferproben nachgewiesen werden. Dieses deutete wiederum auf eine mangelhafte Reinigung und Desinfektion seitens der Fa. Wilke hin. Ferner waren nach wie vor verschiedene Mängel vorhanden. Diese wurden durch den Fachdienst dokumentiert.

Allen Beteiligten war klar, dass nicht alle Mängel, v.a. die baulichen Mängel, in kurzer Zeit behoben werden konnten. Durch die Fa. Wilke wurden in den letzten Wochen bereits mehrere Mängel abgestellt, jedoch war zu vermuten, dass nach wie vor eine Verschleppung von Listerien im Betrieb oder eine Rekontamination stattgefunden hat.

Als Ergebnis der Begehung wurden folgende Vereinbarungen getroffen:

1. Ab dem Abend des 06.09.2019 bis zum 08.09.2019 erfolgte ein Produktionsstopp. In dieser Zeit war durch die Firma Wilke eine erneute gründliche Reinigung und Desinfektion sämtlicher Produktionsräume durchzuführen, da das bisherige Reinigungsregime nicht ausreichend und zu verbessern war.
2. In der darauffolgenden Woche erfolgte eine Überprüfung der Reinigung und Desinfektion durch den Fachdienst mittels Schwammproben.

3. Ab dem 09.09.2019 waren durch die Fa. Wilke für mindestens einen Monat täglich von allen fünf Slicern, mindestens drei Produkte (also insgesamt mindestens 15 Produkte) je Produktionstag als Stichprobe zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* zu nehmen. Diese Proben waren in einem Privatlabor z. B. mittels PCR zu untersuchen, um möglichst schnell zu Ergebnissen zu gelangen. Da die Fa. Wilke nicht tagtäglich alle Produkte produziert, sollte über die Auswahl der Produkte eine möglichst große Bandbreite an Auslieferungsware „freigetestet“ werden.
4. Ab sofort hatte auch die Fa. Wilke Schwammproben (wo es möglich ist) und keine Tupferproben zu nehmen.
5. Gleichzeitig musste die Fa. Wilke von den beiden Produkten, die bis dahin auf Listerien positiv getestet wurden, zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde einen Nachweis darüber liefern, dass diese während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g an *L. monocytogenes* nicht übersteigen.

Weil die Fa. Wilke hierzu nicht in der Lage war, erfolgte am 09.09.2019 ein interner Rückruf der Produkte durch die Firma Wilke.

Am 19.09.2019 übersandte der LHL den Prüfbericht zu Hygieneproben aus dem Betrieb Wilke. Hierbei wurden erneut Listerien nachgewiesen, welche dem Sigma1-Geschehen zugeordnet werden konnten.

Deshalb fand am 20.09.2019 eine gemeinsame Telefonkonferenz zwischen Regierungspräsidium Kassel, dem LHL, dem Fachdienst und HMUKLV statt.

Quintessenz der Telefonkonferenz war die Ihnen bekannte Verfügung des Fachdienstes an die Fa. Wilke.

Am 24.09.2019 erhielt ich telefonisch vom LHL Kenntnis von einem weiteren Listeriosegeschehen in einem Frankfurter Krankenhaus. Hierbei wurde auch ein Listeriosecluster Sigma 1 festgestellt.

Die übermittelten Lieferlisten des betroffenen Krankenhauses und der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG ergaben, dass im maßgeblichen Zeitraum Produkte der Firma Wilke über einen Großhändler an das Krankenhaus geliefert wurden.

Ab dem 23.09.2019 wurden die angeordneten Probennahmen im Betrieb Wilke täglich durch den Fachdienst begleitet und dokumentiert.

Im Hinblick auf die Brisanz in der Angelegenheit habe ich Sie um die Einberufung einer Telefonkonferenz aller beteiligten Ämter zur Koordinierung des weiteren Vorgehens gebeten. Das Protokoll zu der am 25.09.2019 stattgefundenen Telefonkonferenz hierzu ist Ihnen bekannt.

Die Lieferlisten der Firma Wilke zu den vor dem 05.09.2019 produzierten und ausgelieferten Waren, die aktuell eine noch nicht abgelaufene Restlaufzeit aufweisen, wurden hinsichtlich der [REDACTED] die Produkte der Firma Wilke an das Frankfurter Krankenhaus geliefert haben, durch den Fachdienst am 27.09.2019 übermittelt. Alle durch die Firma [REDACTED] weitervertriebenen Produkte wurden auf freiwilliger Basis gesperrt bzw. zurückgerufen.

Ebenfalls am 27.09.2019 übersandte der Fachdienst eine Übersichtstabelle zu allen lt. Verfügung vom 20.09.2019 durch die Firma Wilke im Rahmen von Eigenkontrollen beprobten Produkte mit entsprechenden Ergebnissen. Diese weisen bis heute keine positiven Listerienbefunde auf.

Mit Ihrem Erlass vom 27.09.2019 haben wir Kenntnis davon erlangt, dass die Firma Wilke alleiniger Verursacher des bundesweiten Listeriosegeschehens Sigma1 ist.

Für den 02.10.2019 ist im Betrieb Wilke eine weitere Teamkontrolle mit allen beteiligten Behörden unter Einbindung der Lebensmittel Task Force geplant.
Weiterhin erfolgt eine engmaschige Überwachung des Betriebes durch den Fachdienst.



Dieses Dokument habe ich in der Hessischen eDokumentenverwaltung (HeDok) elektronisch schlussgezeichnet. Es ist deshalb auch ohne meine handschriftliche Unterschrift gültig.