

Listeria monocytogenes: Fallbeispiel Coop Gruppe & Learnings

Olivier Largey & Victoria Mendez de Vigo
Bern, 28.01.2025



Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Vorstellung Wer sind wir?



Olivier Largey
Leiter Quality Manufaktur

MSc Lebensmittelw.
4 Jahre QM bei Two Spice
4 Jahre QM bei Blattmann
Schweiz AG



Victoria Méndez de Vigo
Leiterin QM Food Coop

Ing Agrar /
MSc Lebensmittel
9 Jahre QM - Emmi
6 Jahre Beratung & Audits
Mérioux - AgrarInstitut

Vorstellung

Geschäftsbereich Detailhandel - Verkaufsformate

- Coop Supermarkt
- Coop City
- Jumbo
- Coop Restaurants
- Coop Mineraloel
- Coop Vitality Apotheken
- ITS Coop Travel
- Interdiscount
- Dipl. Ing. Fust
- Nettoshop.ch/Service7000
- Livique/Lumimart
- Import Parfumerie
- Christ Uhren & Schmuck
- Marché Restaurants Schweiz
- Betty Bossi
- The Body Shop Switzerland
- BâleHotels
- Update Fitness
- **Two Spice**
- Tropenhaus Frutigen
- Coop Immobilien
- Railcare
- weitere

Vorstellung Teil der Coop-Gruppe

twospice

nooba
pan asian
cuisine

yooji's
sushi deli

YALDA
Cuisine Orientale

Rice Up!
ASIAN FUSION

ZENBU

CHEYENNE
drinks & food

BOILER ROOM

yootea

- Innovatives Gastronomieunternehmen mit 9 verschiedenen Brands
- 450 FTE davon in der Manufaktur ca. 100 FTE
- Produziert Sushi, Poke und weitere asiatische Frischprodukte für den Retail-Kanal (Two Spice Manufaktur)
- 365 Tagen im Jahr
- Täglich frisch hergestellt & eine kurze Haltbarkeit



Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Bedeutung Daten & Fakten



2

erkrankte Konsumenten



30

Tage vollständiger Betriebsstillstand



1'130'000

Gesamtkosten des Falls (CHF)

Versicherungsleistung



1250

Anzahl Analysen bis Wiedereröffnung

Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

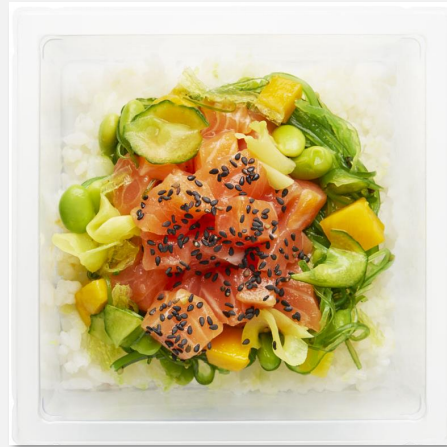
Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Ausgangslage

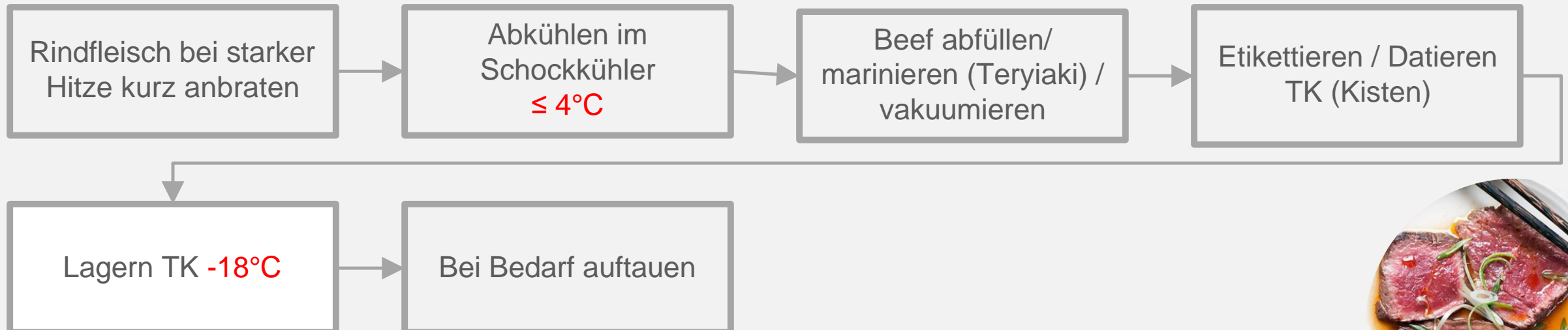
Nachweis *L. mono.* in der Two Spice Manufaktur



Ausgangslage

Fund in Beef Tataki

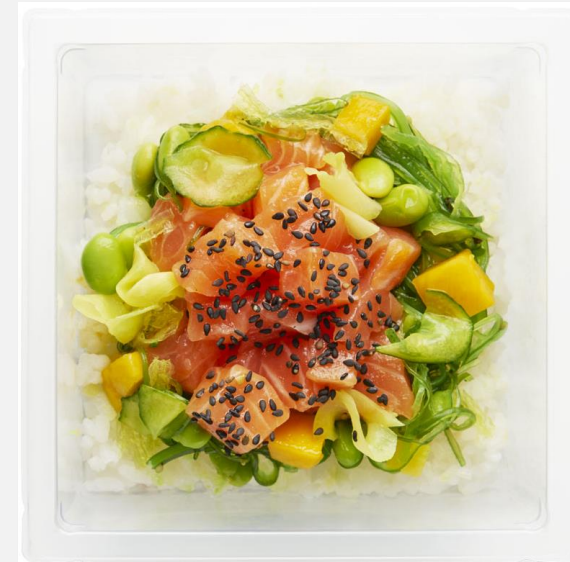
- In Restaurant-Selbstkontrolle Nachweis von L. mono. (30 KBE/g) im Beef Tataki (halbbrohes Rindfleisch mit Marinade): Rückzug des Produktes
- Herstellung des Grundproduktes in der Two Spice Manufaktur: TK-Lagerung
- Folgeprodukte wurden vor Freigabe getestet: erneut mehrfach positiver Nachweis
- Einstellung der Produktion, intensive Reinigungs- & Desinfektionsmassnahmen



Ausgangslage

Fund in Salmon Poke

- Weiterer qualitativer PCR-Nachweis im Rahmen einer Analysenkampagne der Coop Gruppe, quantitativ $<10\text{KBE/g}$
- Herstellung des Produktes ebenfalls in der Two Spice Manufaktur



Ausgangslage

Fund in Muki und Edamame

- Funde führen zu intensiven Screeningmassnahmen
- Qualitativer Nachweis ebenfalls in Muki und Edamame, quantitativ <10 KBE/g



Ausgangslage

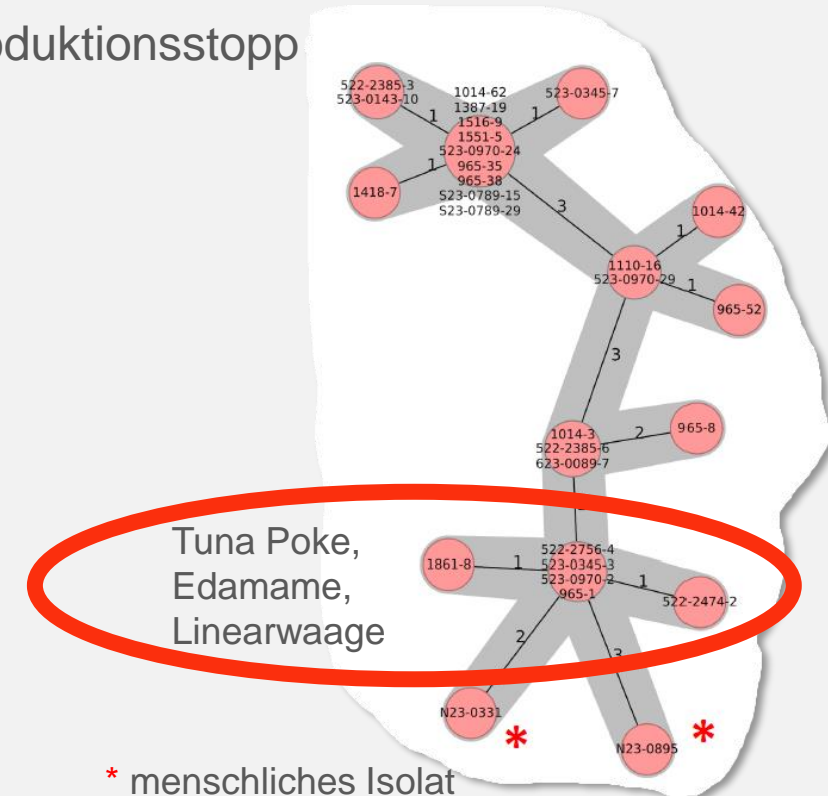
Mehrfacher Nachweis von *L. mono* in Produkten desselben Betriebes

- Der Betrieb verfügte über ein Umwelt-Pathogenmonitoring mittels Schnelltest-Systems: dieses detektierte keine Umgebungskontamination in der Manufaktur
- Entscheid zum umfassenden Umweltmonitoring mittels Schwämme: eine Probe pro 1m² → mehrfacher Positivnachweis insbesondere in den Bodenbereichen
- Wiederholter Nachweis in Produkten über mehrere Produktionstage, Whole genome sequencing (WGS) zeigt zudem gleichen Stamm wie im Umweltmonitoring: persistenter Stamm
- Kreuzkontaminationsproblematik wurde festgestellt: eingehende Betriebsanalyse mit Fokus auf mögliche Kontaminationsherde

Ausgangslage

Auftreten von Erkrankungsfällen

- Meldung zweier Erkrankungsfälle: Muki Edamame als Auslöser
- Challenge-Tests haben gezeigt das L. mono. sehr schnell auf der Matrix wächst
- Konsument ist sich dem Risiko nicht bewusst, wird die Kühlkette eingehalten?
- WGS zeigt Bezug zum Umgebungskeim: vollständiger mehrwöchiger Produktionsstopp



Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Massnahmen

Was wurde gemacht?

- Ausgedehnte Grundreinigung → weiterhin Positivnachweis
- Analyse & Optimierung der Installationen mit Fokus auf Hygienic Design
(Entfernen von Abdeckungen, Versiegelung von Schaltkästen, Kabelkanälen, etc)



Massnahmen

Was wurde gemacht?

- Vernebelung mit Peressigsäure (PES)
- Austausch des Reinigungsmateriales



Auch nach dem
einweichen in div.
Reinigungsmittel
positiv auf L.
mono



Massnahmen

Was wurde gemacht?

- Die Produktion wurde in **Teilbereichen eingestellt**
- **intensive Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen** während des Betriebsstopps
- Wiederaufnahme erst nach mehrfachem Negativnachweis im Umgebungsmonitoring



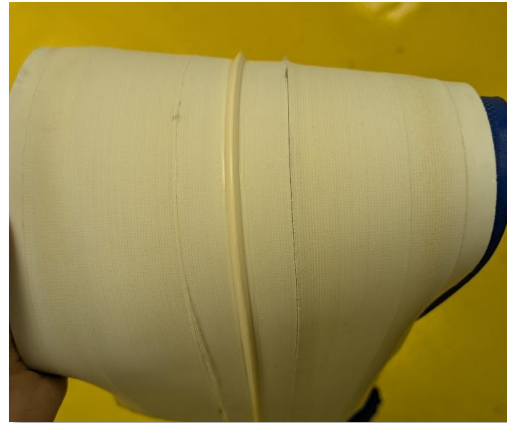
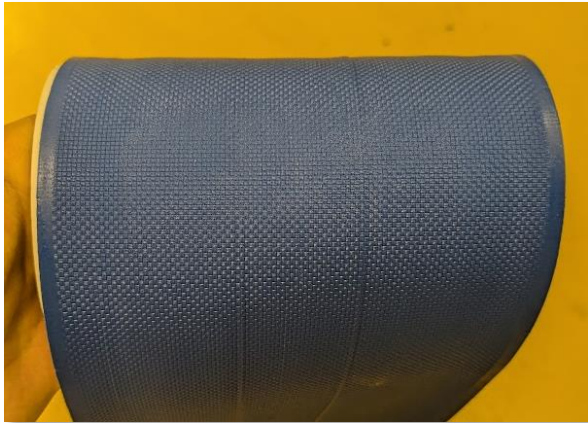
Weiterbildung: Umgang mit Listerien



Massnahmen

Was wurde gemacht?

- Die Produktion wurde in **Teilbereichen eingestellt**
- **intensive Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen** während des Betriebsstopps
- Wiederaufnahme erst nach mehrfachem Negativnachweis im Umgebungsmonitoring



Agenda

Vorstellung

Two Spice AG als Betrieb der Coop-Gruppe

Bedeutung

Daten & Fakten

Ausgangslage

Nachweis L. mono. in der Two Spice Manufaktur

Massnahmen

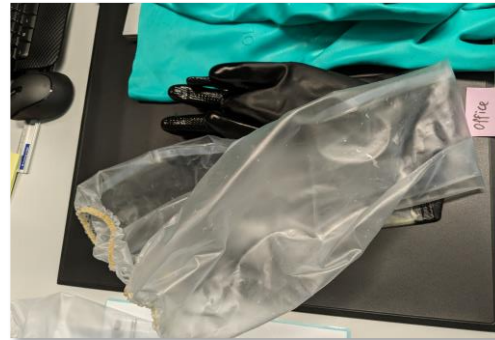
Was wurde gemacht?

Erkenntnisse

Was wurde gelernt?

Erkenntnisse Probenahme

- Schnelltests sind wertvoll, aber weniger sensitiv als das klassische Monitoring mit Scrub-Testung und sollten nur ergänzend verwendet werden
- **Viel hilft viel:** im Betrieb nun wöchentlich ca. 12 Scrubs und 65 Schnelltests
- Dynamische und flexible Anpassung der Probenahme-Planung ist von grosser Bedeutung
- Bei Maschinen nach der Grundreinigung vor Probenahme Wässern der Maschine empfehlenswert
- Kleingegenstände sind ebenfalls wichtig (inkl. Hände)



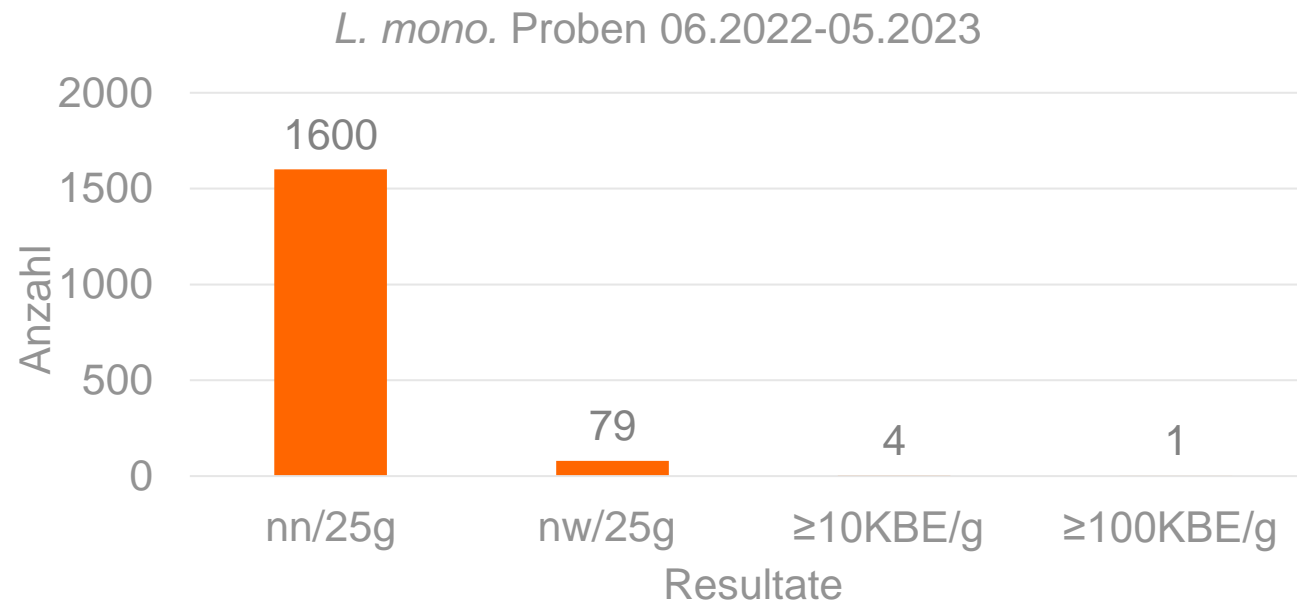
Erkenntnisse

Desinfektion

- Peressigsäure als “no rinse”-Produkt zeigt in der Praxis die beste Wirkung für die Desinfektion von Anlagen und Böden
- Vernebelungen mit Peressigsäure brachte keinen Vorteil: für schwer zugängliche Orte erwies sich Ozon als besser wirksam (regelmässiger Einsatz notwendig)
- Bei Kleingegenständen hat sich das regelmässige Einlegen in Diamin als Lösung (Zwischenreinigung) bewährt, die desinfizierende Wirkung übertraf UV-Schränke

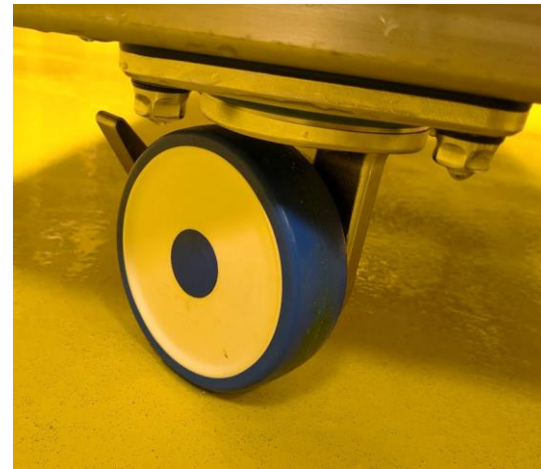
Erkenntnisse Endproduktanalysen

- Endprodukte sollten immer qualitativ/25g (nn/25g) und ergänzend quantitativ (KBE/100g) untersucht werden
- Regelmässige WGS-Analysen mit Abgleich Umweltmonitoring bei NENT / Sofort Info, wenn eine Erkrankung auftritt



Erkenntnisse weitere Punkte

- Die gewissenhafte Einhaltung der GHP reicht bei einem Ausbruch leider nicht aus
- Wichtig den ganzen Betrieb miteinzubeziehen und die MA zu schulen und auch zu informieren
- Es gibt leider nicht immer eine "smoking gun"
- Der Boden ist absolut zentral für die allgemeine Hygiene im Betrieb
- Schwarmintelligenz sowohl intern als auch extern nutzen, denn niemand kann das Problem alleine lösen (dies gilt auch für Experten)
- Hygienic Design Optimierungen lohnen sich auch nachträglich



Erkenntnisse

Endprodukt-Risikoeinschätzung

- Grosses Risiko wenn Konsumierende sich dem L. mono Risiko nicht bewusst sind
- Bei Sushi ist man sich der Gefahr bewusst (YOPI) – Aber bei Sojabohnen?



- Hier setzen wir heute Schutzkulturen (MSB) ein (Wirkung kontrolliert mit Challenge-Tests)

Erkenntnisse Kernbotschaften

I
Zusammenarbeiten

II
Roh von RTE/
GHP

III
Anlagen- und
Gerätedesign

IV
Reinigungs- und
Desinfektionsverfahren

V
Wirksame Kontrolle von
Pathogenen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



