

Landratsamt Weilheim-Schongau Postfach 1353 82360 Weilheim

Gemeinde Ingenried
Herr Bürgermeister Fichtl
Kirchenstraße 3
86980 Ingenried

Sehr geehrte Bürgerinnen
und Bürger der Gemeinde Ingenried,
dieses Schreiben möchte ich Ihnen zur

Information weiter geben.

Mit freundlichen Grüßen


Fichtl

Bürgermeister

Leiter
Veterinäramt/Amt
für Verbraucherschutz

Gebäude II
Stainhartstr. 7
82362 Weilheim i. OB

Betreff: Öffnung des Dorfladens Ingenried im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie

Ihr Ansprechpartner:
Herr Lewitzki
Zimmer Nr.: 021
Tel.: (0881) 681-1505
Fax: (0881) 681-2599
vetamt-wm@
ira-wm.bayern.de

Weilheim i. OB,
25.03.2020

Unser Aktenzeichen:
(Bitte bei Antwort angeben)
ohne

Ihr Schreiben vom:
22.03.2020

Ihr Aktenzeichen:
-

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Fichtl,

mit Schreiben vom 22.03.2020 wandten Sie sich mit der Anfrage einer möglichen Betriebsschließung des Ingenrieder Dorfladens im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie an die Lebensmittelüberwachung im Landkreis Weilheim-Schongau.

Im Nachgang möchte ich Ihnen noch einmal zusammengefasst die Gründe darstellen, warum eine Betriebsschließung aus Sicht des vorbeugenden Verbraucherschutzes in diesem Fall nicht erforderlich wurde:

Auch wenn eine Kontaktperson der Kategorie 1 (Personen mit engem Kontakt zu einem nachgewiesenen COVID-19-Patienten) in einem Lebensmittelbetrieb tätig war, besteht nach fachlicher Einschätzung aus lebensmittelhygienischer und -rechtlicher Sicht kein Grund für eine umgehende Betriebsschließung.

Im Dorfladen Ingenried herrscht ein hoher Hygienestandard und ein entsprechend ausgeprägtes Hygienebewusstsein der eingesetzten Mitarbeiter.

Eine gute Basishygiene und die Einhaltung der Vorgaben des vor Ort etablierten HACCP-Konzeptes (hier v.a. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen) stellen die wichtigsten Hilfsmittel im „Kampf gegen Corona“ dar.

Beachten die Mitarbeiter zudem konsequent die Vorgaben zur Personalhygiene, lässt sich das lebensmittelhygienische Risiko weiter senken.

Ziel des gesetzlich verpflichtend vorgegebenen HACCP-Konzeptes ist es unter anderem Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen zu ermitteln (Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004).

Die biologische Kontamination von Lebensmitteln durch Bakterien, Viren oder Pilzen stellt einen elementaren Bestandteil dieser Betrachtungen dar.

Alle vor Ort im Dorfladen Ingenried eingeleiteten Sofort- und Routinemaßnahmen waren/sind geeignet, das Risiko einer Verschleppung von Corona-Viren auf ein lebensmittelrechtlich akzeptables Maß zu reduzieren.

Telefonvermittlung:
(0881) 681-0

E-Mail:
poststelle@
ira-wm.bayern.de

Internet:
www.weilheim-
schongau.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag
08:00 - 12:00 Uhr
Dienstag
14:00 - 16:00 Uhr
Donnerstag
14:00 - 18:00 Uhr
sowie nach
Vereinbarung



Postanschrift:
Postfach 1353
82360 Weilheim

Bankverbindungen:
Verein. Sparkassen Weilheim
IBAN: DE37 7035 1030 0000 0010 32
BIC: BYLADEM1WHM

Kreissparkasse Schongau
IBAN: DE77 7345 1450 0000 0003 56
BIC: BYLADEM1SOG

Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung hat sich als Bundesoberbehörde mit der Fragestellung „Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?“ (aktualisierte Fragen und Antworten des BfR vom 23. März 2020) beschäftigt und trifft u.a. folgende Einschätzungen:

„... Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich. ...“

Da sich die betroffene Mitarbeiterin nach den hier vorliegenden Informationen bereits seit dem 18.03.2020 nicht mehr im Betrieb befindet, erscheint selbst für den Fall einer möglichen Virusausscheidung eine Betriebsschließung nicht gerechtfertigt.

Auch eine Entsorgung noch vorhandener Lebensmittel war demzufolge nicht angezeigt.

„... Die Stabilität von Coronaviren in der Umwelt hängt von vielen Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beschaffenheit der Oberfläche sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. Für das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 zeigen erste Laboruntersuchungen laut einem Preprint-Artikel (eine Veröffentlichung, die noch nicht durch ein in der Wissenschaft übliches Peer-Review-Verfahren geprüft wurde), dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann. ...“

Vor dem Hintergrund, dass durch die bei Ihnen eingesetzte Mitarbeiterin (auf Grund der Tatsache selber lediglich Kontaktperson zu sein und hierbei noch keine Krankheitsanzeichen aufzuweisen) grundsätzlich keine erhebliche bzw. „starke“ Kontamination von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen befürchtet werden muss, wird das Risiko für vor Ort einkaufende Verbraucher als gering eingestuft.

Die am 22.03.2020 von Ihnen beauftragte und vor Eintreffen der Warenlieferung am 23.03.2020 durchgeführte zusätzliche Reinigung des Dorfladens führte weiterhin zu einer Unterbrechung möglicher Infektketten und erzeugte zusätzliche Sicherheit für die Verbraucher.

Diese fachliche Einschätzung des Veterinäramtes/Amt für Verbraucherschutz wird durch die Kollegen des Gesundheitsamtes geteilt. Vor dem Hintergrund des geschilderten Falles ist auch aus Sicht des Infektionsschutzes ein erhöhtes Risiko für die Kunden des Dorfladens nicht erkennbar.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung
Mit freundlichen Grüßen

(Im Original gezeichnet)

Jens Lewitzki
Veterinärdirektor
Fachtierarzt für Lebensmittel
Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen
Zusatzbezeichnung Hygiene- und Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
Leiter Veterinäramt/Amt für Verbraucherschutz