



Der Hygienestatus von Brühwurstaufschnitt aus Bedientheken in Sachsen-Anhalt ist insgesamt gut

Bei Brühwurstaufschnitt aus Bedientheken handelt es sich aus mikrobiologischer Sicht um anfällige Erzeugnisse, da diese möglicherweise durch nicht ganz saubere Aufschneidemaschinen oder mangelnde Personalhygiene mit Keimen kontaminiert werden können. Es kommt sehr auf die Frische und einen sorgfältigen Umgang mit diesen Erzeugnissen an. Zur Überprüfung des hygienischen Status wurden im ersten Halbjahr dieses Jahres 20 Proben Brühwurst- Aufschnitt aus dem Thekenbereich des Einzelhandels sensorisch und mikrobiologisch sowie stichprobenartig auch auf die chemische Zusammensetzung hin überprüft.

Zur Untersuchung gelangte eine breite Palette an aufgeschnittenen Brühwurstsorten wie Bierschinken, Schinkenwurst, Leberkäse und Fleischwurst.

Neben der Überprüfung der hygienisch-mikrobiologischen Beschaffenheit (z. B. Milchsäurebakterien und Enterobakterien), fand eine Untersuchung auf den Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* statt. Listerien sind in der Umwelt weit verbreitete Bakterien und können somit auf mehreren Wegen in den Lebensmittelbetrieb gelangen. Bei unzureichender Reinigung und Desinfektion in den Betrieben können sich die Bakterien an schwer zugänglichen Stellen wie Ritzen oder Spalten festsetzen und während der Verarbeitungsschritte auf das Lebensmittel gelangen. Die Herstellung von Brühwurst umfasst eine keimabtötende Erhitzung, Bakterien können jedoch während des Aufschneidens und Verpackens wieder auf das Produkt gelangen. Da sich Listerien auch bei Kühlschranktemperaturen wohl fühlen, können sie sich auf den Erzeugnissen vermehren und insbesondere bei empfindlichen Verbrauchergruppen, wie ältere oder immungeschwächte Personen, Schwangere und Kinder zu einer Erkrankung führen.

Erfreulicherweise konnte in keiner der untersuchten Proben *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden. Ebenso zeigte die Überprüfung der sensorischen Eigenschaften Aussehen, Geruch und Geschmack

Presseinformation

Freiimfelder Straße 68
06112 Halle (Saale)

Telefon (0345) 52162-200
Telefax (0345) 52162-401

LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de
verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de

sowie der chemischen Zusammensetzung keine Auffälligkeiten.

Zwei Proben fielen durch einen hohen Gehalt an Milchsäurebakterien auf. Milchsäurebakterien führen bei zu langer Lagerung zum Verderb. In diesen Fällen wurde eine Überprüfung der hygienischen Bedingungen im Betrieb durch die zuständige Behörde empfohlen.

Insgesamt weist der Brühwurstaufschnitt aus Bedientheken in Sachsen-Anhalt eine gute hygienische Beschaffenheit auf.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/