

**Schwerpunktbericht 01-2017**  
**Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Milchschaum aus**  
**Dienstleistungsbetrieben**

*Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*  
Dr. Amal Wicke

Kaffeespezialitäten mit aufgeschäumter Milch wie z. B. Cappuccino oder Latte Macchiato sind inzwischen in fast jeder gastronomischen Einrichtung erhältlich. 2015 wurde im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogrammes (BÜp) der mikrobiologische Status von aufgeschäumter Milch ermittelt. Dabei mussten acht von 20 Proben beanstandet werden. Weitere fünf Proben wiesen erhöhte Keimgehalte auf. Dabei zeigte sich, dass die Milch aus Vorratsbehältern am stärksten mikrobiologisch belastet war, während der Keimgehalt des fertigen Milchschaumes vom Herstellungsprozess (insbesondere Heiß- oder Kaltaufschäumung) beeinflusst war.

Mit dem Schwerpunktprogramm sollten die Untersuchungen in Sachsen-Anhalt 2017 fortgeführt werden. Es wurden pro Probe jeweils drei Teilproben aufgeschäumte Milch, Milch aus Vorratsbehälter und Milch aus Originalverpackung angefordert.

Insgesamt sind 2017 37 Proben aufgeschäumte Milch zur Untersuchung eingegangen. Milch aus dem Vorratsbehälter wurde 19-mal und Milch aus der Originalverpackung wurde 11-mal zur Untersuchung eingesandt.

Die Anzahl der Teilproben in den aufgelisteten Keimgehaltsbereichen ist in nachfolgenden Tabellen dargestellt.

Tabelle 1 aufgeschäumte Milch

	< 10 <sup>2</sup> KbE/ml	> 10 <sup>2</sup> < 10 <sup>4</sup> KbE/ml	> 10 <sup>4</sup> < 10 <sup>6</sup> KbE/ml	> 10 <sup>6</sup> KbE/ml
<b>Gesamtkeimzahl</b>	27	4	4	1
<b>Enterobakterien</b>	32	3	1	0
<b>Pseudomonaden</b>	34	1	0	1

Tabelle 2 Milch aus Vorratsbehälter

	< 10 <sup>2</sup> KbE/ml	> 10 <sup>2</sup> < 10 <sup>4</sup> KbE/ml	> 10 <sup>4</sup> < 10 <sup>6</sup> KbE/ml	> 10 <sup>6</sup> KbE/ml
<b>Gesamtkeimzahl</b>	13	1	2	3
<b>Enterobakterien</b>	18	0	1	0
<b>Pseudomonaden</b>	14	2	0	3

Tabelle 3 Milch aus Originalverpackung

	< 10 <sup>2</sup> KbE/ml	> 10 <sup>2</sup> < 10 <sup>4</sup> KbE/ml	> 10 <sup>4</sup> < 10 <sup>6</sup> KbE/ml	> 10 <sup>6</sup> KbE/ml
<b>Gesamtkeimzahl</b>	10	0	0	0
<b>Enterobakterien</b>	10	0	0	0
<b>Pseudomonaden</b>	10	0	0	0

Im Vergleich zum Jahr 2015 konnte eine deutliche Verbesserung der mikrobiologischen und sensorischen Beschaffenheit festgestellt werden, auch wenn nicht in jedem Fall die entsprechende Anzahl an Stufenkontrollen zur Untersuchung eingegangen ist. Nur drei Proben wurden aufgrund des nachgewiesenen Keimgehaltes als nachteilig beeinflusst im Sinne § 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet, sechs weitere Proben wiesen im Vergleich zu den übrigen Proben erhöhte Keimgehalte auf. Sensorische Abweichungen wurden bei keiner der eingesandten Probe nachgewiesen.

Eine regelmäßige Überprüfung der mikrobiologischen Beschaffenheit im Rahmen der Planprobenanforderung wird danach als sinnvoll angesehen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit  
Freimfelder Straße 68  
06112 Halle (Saale)  
Tel.: (0345) 5643-0  
Fax: (0345) 5643-403