

---

**Schwerpunktbericht 14-2017**  
**Überprüfung der mikrobiologischen Beschaffenheit von lose abgegebenen sowie abgepackten Anti-Pasti-Produkten und deren Kenntlichmachung bezüglich verwendeter Konservierungsstoffe und Allergene**

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

---

Anti-Pasti Produkte erfreuen sich beim Verbraucher zunehmender Beliebtheit. Entsprechend nimmt das Angebot im Handel und auch in der Gastronomie zu. Im Handel werden diese Produkte häufig auch lose angeboten. Dies kann in Handelseinrichtungen, an separaten Verkaufsständen oder an Verkaufswagen mit ständig wechselnden Standorten erfolgen. Aufgrund der offenen Angebotsform und unterschiedlich langer Standzeiten besteht bei derartigen Erzeugnissen ein erhöhtes mikrobiologisches Kontaminationsrisiko. Unter diesem Aspekt ist verstärktes Augenmerk auf die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte zu legen. Diese Erhebungen sollen der Kontrolle des Hygieneregimes dienen. Zusätzlich wurde die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen, insbesondere von Konservierungsstoffen überprüft.

Zur Auswertung wurden sowohl lose abgegebene Produkte als auch abgepackte Erzeugnisse herangezogen. Vier der Proben wurden in der Gastronomie entnommen. Zur Untersuchung eingereicht wurden elf Proben Oliven; 19 Proben von Paprika oder Peperoni meist mit Frischkäsecreme gefüllt; vier Proben von mit Reis gefüllten Weinblättern sowie sechs sonstige Produkte wie gegrillte Zucchini, gefüllte Auberginen, mit Frischkäse gefüllte Minikürbisse oder Anti-Pasti-Mischungen. Neun Proben der Paprika- und Peperoni-Produkte und eine Probe Auberginen lagen in abgepackter Form vor. Alle anderen Anti-Pasti wurden lose abgegeben.

Insgesamt zeigt dieses Untersuchungsprogramm, dass sich der Großteil der Hersteller und Inverkehrbringer des erhöhten mikrobiologischen Risikos der untersuchten Lebensmittel bewusst ist. Alle Proben waren bei ihrer Entnahme gekühlt. Ebenso musste keine mikrobiologisch bedingte Beanstandung ausgesprochen werden. Die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) 2016 veröffentlichten Richt- und Warnwerte für Feinkostsalate wurden dabei orientierend für die Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit der eingereichten Erzeugnisse herangezogen. Auffälligkeiten zeigten sich hierbei insbesondere bei den Koloniezahlen für Hefen, bei denen in der Empfehlung ein Richtwert von 100.000 KbE/g festgelegt ist. Bei elf Proben lag die Zahl der Hefen ein bis drei Zehnerpotenzen über diesem Wert, jedoch ohne eine Beeinträchtigung

---

der Sensorik. In diesen Fällen wurden Hygienehinweise ausgesprochen. Die Auswertung der mikrobiologischen Daten zeigt, dass derartige Kontrollen ein fester Bestandteil einer risikoorientierten Lebensmittelüberwachung bleiben sollten.

Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sind auch bei der losen Abgabe von Lebensmitteln zu kennzeichnen. Dies war bei zwei der vier Proben aus der Gastronomie nicht der Fall.

Ebenso besteht bei loser Abgabe von Lebensmitteln für den Inverkehrbringer die Pflicht der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wie Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Süßstoffen und gegebenenfalls Farbstoffen. Auch dies wurde im Rahmen der Möglichkeiten überprüft. Bei zwei Proben von geschwärzten Oliven war die gesetzlich vorgeschriebene Höchstmenge für Eisen aus der Anwendung der Zusatzstoffe Eisen(II)-gluconat (E 579) und Eisen(II)-lactat (E 585) für durch Oxidation geschwärzte Oliven überschritten.

Eine weitere Beanstandung betraf Kennzeichnungsmängel einer abgepackten Probe.

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