

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

12. Mikrobiologischer Status und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen von lose abgegebenen Feinbackwaren mit Sahne-, Creme- oder Puddingfüllungen

Zeitraum: I. bis IV. Quartal
Probenzahl: ca. 200
Verantwortlich: Dr. Imming

Im Berichtsjahr 2007 ergab sich eine Beanstandung wegen einer Gesundheitsgefährdung. Es handelte sich um eine Feinbackware mit Puddingfüllung aus einer Bäckerei, in der Salmonellen nachweisbar waren.

Die mikrobiologische Beurteilung richtete sich wieder nach den bewährten Empfehlungen der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, die allgemeine Anerkennung gefunden haben. Entsprechend diesen Empfehlungen wurde bei Feinbackwaren, deren mikrobiologische Untersuchung einer Überschreitung der sog. Richtwerte, aber noch nicht der Warnwerte ergab, noch keine Beanstandung ausgesprochen, sondern es erfolgte eine Ergebnismitteilung mit der Empfehlung, beim Hersteller eine Hygienekontrolle durchzuführen mit Verweis auf VO 852/2004. Dies war bei 63 Proben (= 11% aller Proben dieser Warengruppe) erforderlich. Bei deutlicher Überschreitung der Warnwerte wurde die Probe als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet nach Art.14 der VO 178/2002. Die Summe aller in mikrobiologischer Sicht mangelhaften Proben beträgt somit 73 von 576 Proben (entspricht 13%).

Beanstandungen wegen fehlender Kenntlichmachung von Zusatzstoffen betrafen überwiegend synthetische Farbstoffe. Einzelne Beanstandungen betrafen in diesem Jahr auch wieder die fehlende Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen, überwiegend in unverpackt abgegebenen Backwaren mit Fruchtzubereitungen. Insgesamt wurden diesbezüglich 12 von 576 Feinen Backwaren beanstandet (entspricht 2%).

Der Anteil mikrobiologisch mangelhafter Proben stagniert somit auf einem relativ hohen Niveau, die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, insbesondere Farbstoffen, bereitet punktuell weiterhin Probleme. Neben anderen Problemfeldern dieser Warengruppe (siehe LAV-Jahresbericht Lebensmitteluntersuchung 2007) sollten diese Themen daher weiterhin angemessen berücksichtigt werden.