

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

3. Sensorische und mikrobiologische Beschaffenheit von tiefgefrorenem und frischem Geflügelfleisch und Wildfleisch aus dem Groß- und Einzelhandel

Probenzahl: 25 Proben
Zeitraum: IV. Quartal
Verantwortlich: Frau Dr. Ketteritzsch

Die „Fleischskandale“ der letzten Monate und Ergebnisse eigener Untersuchungen der daraufhin eingegangenen Verdachtsproben zeigen, dass der Verbraucher nicht uneingeschränkt davon ausgehen kann, unbedenkliches Fleisch oder Fleischerzeugnisse zu erwerben.

Mit der Untersuchung sollte die Qualität tiefgekühlten und frischen Geflügel- und Wildfleisches aus dem Groß- und Einzelhandel zu Zeiten in denen traditionell viel Geflügel- und Wildfleisch verzehrt wird (Martinstag, Weihnachtszeit) festgestellt werden.

Zur Untersuchung kamen im 4. Quartal 2007 26 Proben Geflügelfleisch und 6 Proben Wildfleisch

Tierart	Anzahl untersuchte Proben
Huhn	13
Pute	7
Ente	4
Gans	1
Wildschwein	1
Reh	1
Hirsch	4

Geflügel:

Die mikrobiologische Untersuchung ergab Salmonellenachweise in 4 Proben (15,4 %; 1 x Ente, 1 x Pute, 2 x Hähnchen). Die Untersuchung auf Campylobacter verlief in 4 Fällen (15,4 %) positiv. In 2 Proben Hähnchenfleisch und in 1 Probe Putenfleisch wurde Campylobacter jejuni nachgewiesen. In einer Probe Putenfleisch wurde Campylobacter coli nachgewiesen.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und Enterobakterien.

Parameter	Keimzahlbereich				
	bis 10.000	>10.000 bis 100.000	>100.000 bis 1 Mio.	>1 Mio. bis 10 Mio.	>10 Mio.
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)					
Probenzahl	19	0	3	2	2
Enterobakterien (KbE/g)	bis 1.000	>1.000 bis 10.000	>10.000 bis 100.000	>100.000 bis 1 Mio.	>1 Mio.
Probenzahl	23	0	0	2	1

Hohe Keimgehalte (maximal $6,0 \times 10^7$ KbE/g) wurden mit Ausnahme von 2 Proben tiefgefrorenes Hühnerklein und Hähnchenmägen in frischem Geflügelfleisch nachgewiesen. Verderbnisercheinungen treten bei Geflügelfleisch ab 10^7 - 10^8 KBE/cm² Oberfläche auf.

Sensorische Abweichungen konnten auch bei hohen Keimgehalten nicht nachgewiesen werden.

Wildfleisch:

Bei den untersuchten Wildproben handelte es sich um 4 Proben frisches Fleisch und 2 Proben tiefgefrorenes Fleisch.

In einer Probe frisches Hirschfleisch wurden molekularbiologisch Shiga Toxin bildende E. coli (stx II) nachgewiesen.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und Enterobakterien.

Parameter	Keimzahlbereich				
	bis 10.000	>10.000 bis 100.000	>100.000 bis 1 Mio.	>1 Mio. bis 10 Mio.	>10 Mio.
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)					
Probenzahl	2	0	0	2	2
Enterobakterien (KbE/g)	bis 1.000	>1.000 bis 10.000	>10.000 bis 100.000	>100.000 bis 1 Mio.	>1 Mio.
Probenzahl	5	1	0	0	0

Je zwei Proben wiesen Gesamtkeimgehalte von über 1 Million und über 10 Millionen auf.

Auch bei den untersuchten Wildfleischproben konnten trotz hoher Gesamtkeimgehalte keine sensorischen Abweichungen festgestellt werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass im Handel angebotenes Geflügel- und Wildfleisch im Allgemeinen sensorisch unbedenklich ist. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung unterstreichen jedoch die Verderbnisempfindlichkeit insbesondere von frischem Geflügel- und Wildfleisch. Die Nachweisraten für Salmonellen, Campylobacter und Shiga Toxin bildende E. coli verdeutlichen die Notwendigkeit zum hygienischen Umgang mit Geflügel- und Wildfleisch, um Infektionen zu vermeiden.

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
