

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

6. Geschlagene Sahne aus Automaten

Probenanzahl: 50 Proben
 Zeitraum: I bis IV Quartal
 Verantwortlich: Dr. Kern

Trotz intensiver Untersuchungen im Rahmen der Schwerpunktprogramme (2005, 2006) und des Bundesweiten Überwachungsprogramms gemäß § 11 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften (AVV-Rüb) vom 21. Dezember 2004 (BÜP 2006) gibt die mikrobiologische Beschaffenheit von geschlagener Sahne aus Sahnebereitern weiterhin Grund zur Besorgnis, so dass die Untersuchungen auch 2007 als Schwerpunktaufgabe fortgeführt wurden.

Insgesamt gelangten 55 Proben geschlagene Sahne zur Untersuchung. Davon wurden 50 Proben mit entsprechender Vergleichssahne aus der Originalverpackung eingesandt, 5 Proben gelangten als Einzelprobe zur Untersuchung.

Grundlage für die Bewertung von aufgeschlagener Sahne sind nachfolgende Richt- und Warnwerte der DGHM:

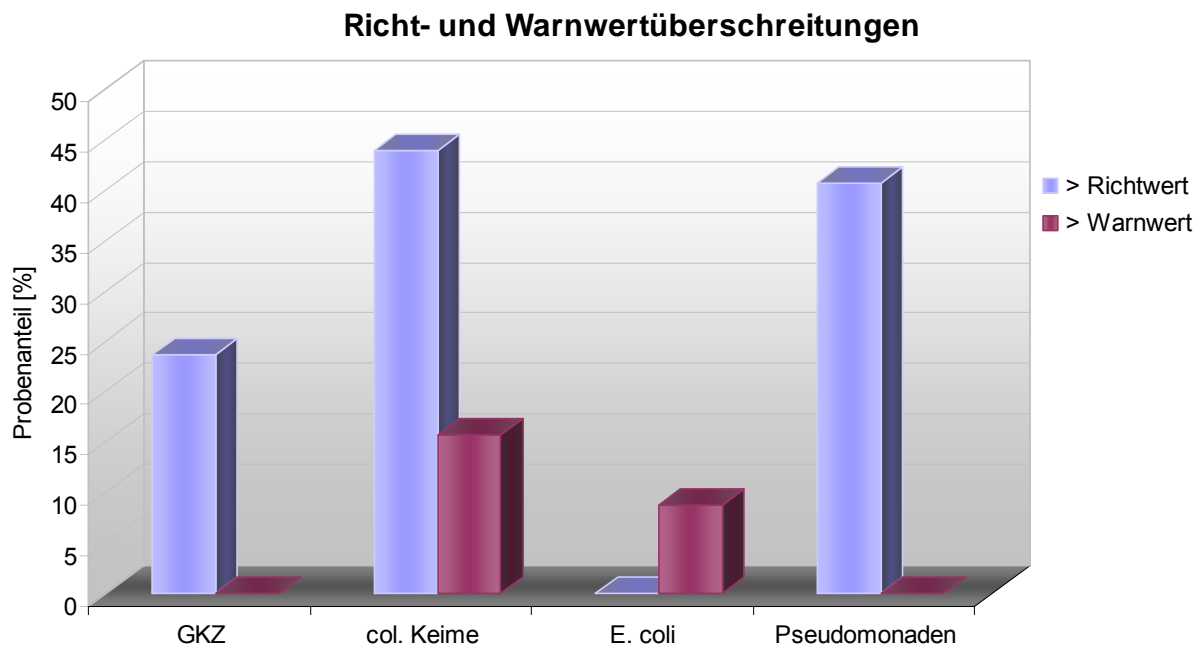
Keimart	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	-
coliforme Keime	1.000	100.000
E. coli	10	100
Pseudomonaden	1.000	-

Folgende Tabelle stellt die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung unter Berücksichtigung der Richt- und Warnwerte dar:

	Gesamtkeimzahl (Vergleichsprobe)	coliforme Keime (Vergleichsprobe)	E. coli (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	42 (42)	23 (55)	52 (56)	32 (53)
> Richtwert	13 (0)	25 (1)	0 (0)	22 (2)
> Warnwert	-	9 (0)	5 (0)	-

Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass die mikrobiologische Beschaffenheit von aufgeschlagener Sahne nach wie vor ein hygienisches Problem darstellt. Besonders die Warnwertüberschreitungen bei coliformen Keimen und E. coli sowie der Nachweis von Pseudomonas aeruginosa in drei Proben sprechen für Hygienemängel bei der Reinigung und Desinfektion der Sahneautomaten, da die Vergleichsproben ungeschlagene Sahne, die direkt aus bzw. in der Originalverpackung entnommen wurden, unauffällig waren.

Nachstehende Abbildung verdeutlicht die hohe Zahl an Richt- und Warnwertüberschreitungen.



Die oben aufgeführten Richt- und Warnwerte wurden in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene als Grundlage für die Beurteilung der untersuchten Sahneproben herangezogen.

Bei zwölf Proben lag aufgrund deutlicher Warnwertüberschreitung bei coliformen Keimen und E. coli sowie des Nachweises von Pseudomonas aeruginosa in Größenordnungen ein Verstoß gegen Artikel 14 (1) in Verbindung mit Artikel 14 (2) b) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vor.

Die Mehrzahl der Sahneproben wurde jedoch aufgrund der erst im August 2007 in Kraft getretenen nationalen Durchführungsverordnungen zur Umsetzung des EU-Hygienepaketes mit dem Hinweis auf den Schutz der Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen gemäß Anhang II, KAPITEL IX Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 bemängelt.

Lediglich zwei Proben wurden wegen der fehlenden Kenntlichmachung der eingesetzten Zusatzstoffe beanstandet.

Die Untersuchungsergebnisse zeigen deutlich, dass die gezielte Überwachung von Sahne aus Sahnebereitern in der Gastronomie weiterhin zu empfehlen ist.