

Berichte über Schwerpunktaufgaben 2008

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

Bearbeiter: Herr Dr. Imming

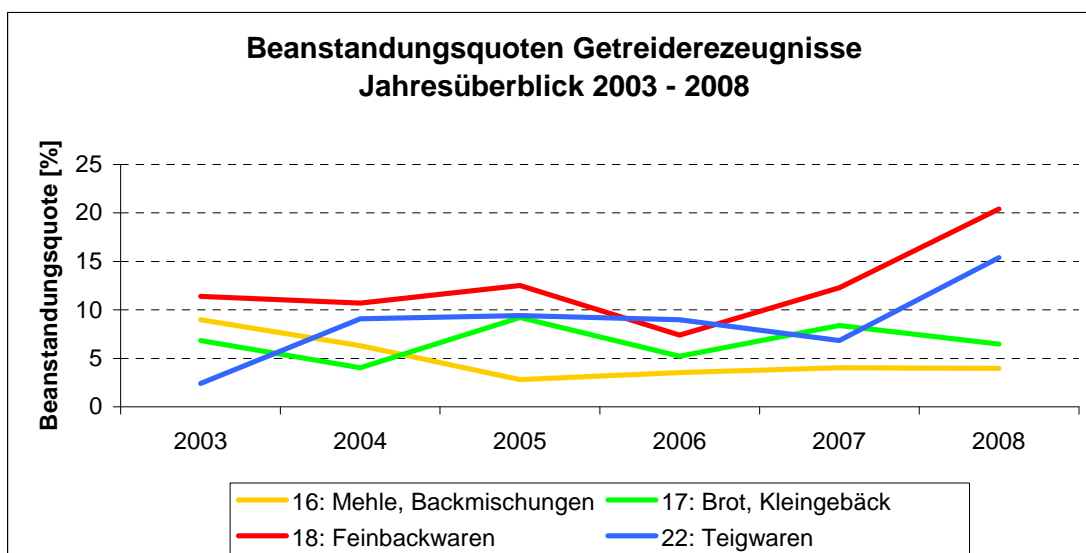
Überblick Getreideerzeugnisse

Sachsen-Anhalt besitzt traditionell einen großflächigen und qualitativ hochwertigen Getreideanbau. Die Magdeburger Börde und angrenzende Lößgebiete sowie die ausgedehnten Lößebenen im Raum Halle und der Querfurter Platte gehören zu den fruchtbarsten Böden Deutschlands. Nahezu 45 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche Sachsens-Anhalts sind diesen ertragreichen Löß-Standorten zuzuordnen, die insbesondere für den Getreideanbau geeignet sind. Angebaut werden vor allem Weizen, Roggen, Gerste (Braugerste), sowie im geringen Umfang Triticale, Hafer und Mais, die zusammen über 50% der landwirtschaftlichen Anbaufläche in Sachsen-Anhalt einnehmen. (Angaben des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Sachsen-Anhalt)

Infolge dieses bedeutenden Getreideanbaus sind in Sachsen-Anhalt sowohl eine größere Zahl von Mühlenbetreibern ansässig, als auch viele Verarbeitungsbetriebe mit überregionaler Bedeutung wie Großbäckereien, mittelständische Bäckereien mit großen Filialnetzen, Hersteller von getreidebasierten Fertiggerichten (z.B. Pizza), sowie ein Stärkeverzuckerungsbetrieb. Daneben existiert weiterhin eine Vielzahl handwerklicher Bäckereien und Konditoreien.

Die lose abgegebenen Feinbackwaren mit Sahne-, Creme oder Puddingfüllungen stammen weitestgehend aus handwerklicher Bäckereien und Konditoreien, mittelständischen Bäckereien mit großen Filialnetzen sowie Cafés etc.

Einen jahresübergreifenden und vergleichenden Überblick über die Beanstandungsquoten der verschiedenen Getreideerzeugnisse gibt Diagramm 1:



Auffällig ist die deutlich erhöhte Beanstandungsquote bei Feinbackwaren (Warengruppe 18), bei einer gegenüber 2007 geringeren Probenzahl. Einer der Gründe hierfür kann die in 2008 systematisch angewandte risikoorientierte Probenplanung des LAV in Verbindung mit der Risikoeinstufung der Betriebe durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden sein. Demnach sind zielgerichteter als bisher mangelhafte Proben zur Untersuchung gelangt, was eine höhere Effizienz bedeutet (aber nicht weniger Arbeit). Die nächsten Jahre müssen zeigen, ob sich dies bestätigt.

Feinbackwaren:

Insgesamt gingen in der Warengruppe 18-Feinbackwaren 395 Proben ein, von denen 80 (20%) zu beanstanden waren. Die Herkunft: der Proben war ungefähr wie folgt:

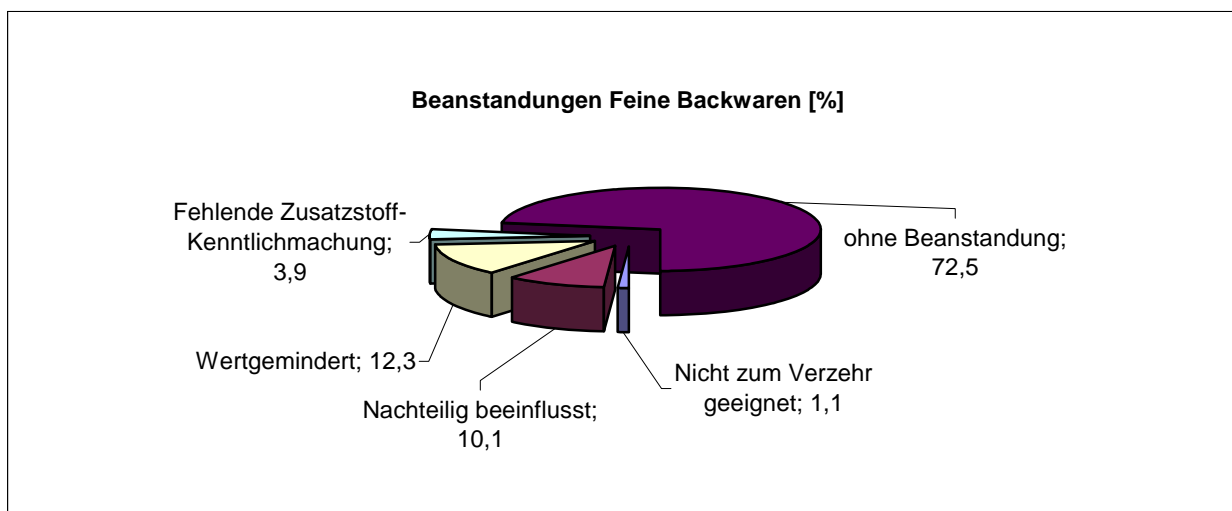
Handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit keiner oder wenigen Filialen, Cafés	63%
mittelständische handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit mindestens 10 Filialen	18%
Großbäckereien	3%
Lebensmittelhandel	16%

Der relativ geringe Anteil an Proben aus Großbäckereien resultiert daraus, dass nur 2 der 12 in Sachsen-Anhalt ansässigen Großbäckereien Feine Backwaren im größeren Umfang, und drei weitere im Nebensortiment herstellen. Die Produkte dieser industriellen Hersteller gehen fertig verpackt in den Einzelhandel oder als Großgebilde, auch als TK-Ware, an Wiederverkäufer oder Weiterverarbeiter.

Überwiegend handelt es sich um Feine Backwaren im engeren Sinne, circa 13% der Proben waren Dauerbackwaren (Kekse etc.). Die Feinen Backwaren aus handwerklichen und mittelständischen Betrieben sowie Cafés verteilen sich etwa wie folgt:

„hochwertige“ Produkte, z.B. Schwarzwälder Kirschtorte, Frankfurter Kranz, Sachertorte, Baumkuchen etc.	4%
Produkte mit Auslobung „Buttercreme“, „Sahne“ „Joghurt“, „Quark“ etc.	20%
gefüllter Bienenstich, Donauwellen, Obststücke	11%
gefüllte Brandteigstücke, z.B. Eclair, Windbeutel	13%
andere Produkte mit Creme- oder Puddingfüllungen ohne besondere Spezifikation	44%
durchgebackene Kuchen	6%

Der weitaus überwiegende Teil der Feinen Backwaren mit leicht verderblichen Füllungen (Sahne, Cremes, Pudding) stammt aus handwerklichen und mittelständischen Betrieben sowie Cafés. Diagramm 2 zeigt die Beanstandungen dieser ca. 200 Proben:



I. Mikrobiologische Beschaffenheit

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 32 Proben erforderlich, die in obigem Diagramm in dem Block „ohne Beanstandung“ enthalten sind.

Bei deutlicher Überschreitung der Warnwerte der DGHM wurde die Probe als nachteilig beeinflusst im Sinne der LMHV beurteilt. Sofern Fäkalindikatoren wie E. coli oder potentiell pathogene Mikroorganismen in einer noch nicht gesundheitsgefährdenden Konzentration vorhanden waren, wurde das Lebensmittel als nicht zum Verzehr geeignet beanstandet nach Art.14 der VO 178/2002.

Im Berichtsjahr ergab sich erfreulicherweise keine Beanstandung wegen einer Gesundheitsgefährdung.

Von Beanstandungen oder Bemängelungen hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit waren sowohl handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit keiner oder wenigen Filialen und Cafés als auch mittelständische handwerkliche Bäckereien und Konditoreien mit mindestens 10 Filialen betroffen. Es gibt einzelne Vertreter mit vergleichsweise erhöhter Anzahl an mangelhaften Proben.

II. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Beanstandungen wegen fehlender Kennzeichnung 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.

Eine fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wurde überwiegend bei handwerklichen Bäckereien und Konditoreien mit keiner oder wenigen Filialen festgestellt. Offensichtlich haben insbesondere diese Betriebe Probleme, das teilweise recht komplexe Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht korrekt umzusetzen.

III. Wertminderungen

Die in obigem Diagramm genannten Wertminderungen spielen eine Rolle bei Produkten, für die nach allgemeiner Verkehrsauffassung die ausschließliche Verwendung bestimmter Zutaten üblich ist, z.B. Butter in Butterstollen, Buttercreme in Frankfurter Kranz, Schokolade als Glasur bei Baumkuchen oder die Verwendung kakaohaltiger Fettglasuren ohne ausreichende Kenntlichmachung, wenn bestimmte Mindestgehalte üblich sind, oder wenn bestimmte Zutaten besonders ausgelobt werden. Beanstandungen ergaben sich insbesondere wegen der Verwendung von Margarine statt Butter und von kakaohaltiger Fettglasur statt Kuvertüre.

Zusammenfassung

Die Ergebnisse des Schwerpunktprogramms 2008 zeigen leider weiterhin einen unerfreulich hohen Anteil mangelhafter Proben bei lose abgegebenen Feinbackwaren mit Sahne-, Creme oder Puddingfüllungen. Die Untersuchungen in Bezug auf die mikrobielle Beschaffenheit, aber auch auf Zusatzstoffe und wertbestimmende Anteile werden daher auf gleich hohem Niveau wie bisher fortgesetzt werden müssen.

Die innerbetrieblichen Ursachen dieser Ergebnisse können aus Sicht eines Untersuchungsamtes nicht beurteilt werden. Vermutlich ist es jedoch sinnvoll zu prüfen, inwieweit wirksame systematische und an den jeweiligen Betrieb angepasste Gefahrenanalysen und Hygienemaßnahmen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene etabliert wurden und auch „gelebt“ werden. In diesem Zusammenhang wird auf das in diesem Jahr parallel durchgeführte BÜP-Programm 4.3. „Betriebskontrollen – Mikrobiologische Qualität von Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen“ hingewiesen (Berichterstellung durch LVvA Sachsen-Anhalt).

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 129 / Fax.: 0345 5643 439