

Schwerpunktaufgabe 12-2009: Mikrobiologischer Status und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen von lose abgegebenen Feinbackwaren mit Sahne-, Creme- oder Pudingfüllungen

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Insgesamt 271 Proben Feine Backwaren mit leichtverderblichen Füllungen, Auflagen oder dergleichen wurden mikrobiologisch untersucht. Die Parameter waren in der Regel die aerobe mesophile Keimzahl (bei Produkten mit natürlichem Gehalt an Milchsäurebakterien die aeroben, mesophilen Fremdorganismen), Enterobakterien, E. coli, Hefen, Schimmelpilze, B. cereus, S. aureus, Salmonellen, in einigen Produkten Pseudomonaden (insb. bei Verwendung von Schlagsahne) sowie Listerien.

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 22 Proben erforderlich.

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.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Ergebnisse:

Parameter	Anzahl Proben > BG	Spannweite [KbE/g]	Richtwert DGHM*	Warnwert DGHM*
Aerobe mesophile Keimzahl	74	21000 - 9,3 x 10 ⁶	1 x 10 ⁶	
Aerobe mesophile Fremdorganismen	19	22000 - 5,4 x 10 ⁹		
Hefen	62	1000 - 1,9 x 10 ⁶	10 000	
Schimmelpilze	2	2000 - 6500	1000	
Enterobakterien	25	1500 - 4,1 x 10 ⁷	1000	10 000
Escherichia coli	2	30 - 510 000	10	100
Bacillus cereus	2	2400 - 4800	1000	10 000
Staphylokokken	2	60 - 400	100	1000
Salmonellen	0	-		n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	0	-		100
Pseudomonaden	9	1500 - 190 000	-	-

* Richt- und Warnwerte für Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung - eine Empfehlung der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und -Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (aktueller Stand nach: <http://www.lm-mibi.uni-bonn.de/DGHM.html#13>).

Beanstandungen wegen gravierender mikrobiologischer Mängel gab es bei 7 Proben. Dabei handelte es sich um Schillerlocken, eine Baumkuchencremetorte, 2 Proben Tiramisu (davon eine berechtigte Beschwerdeprobe wegen Schimmel), eine Schoko-Torte, einen Krokantriegel und eine Nougat-Sahne-Schnitte.

Im Jahr 2009 war keine Probe aus mikrobiologischen Gründen als gesundheitsgefährdend zu beurteilen.

Insgesamt waren somit 29 von 270 Proben mikrobiologisch nicht einwandfrei, das entspricht ca. 11% der leichtverderblichen Feinen Backwaren. Dies ist weniger als in den Vorjahren, wobei es sicherlich wünschenswert wäre, wenn deutlich über 90% der Proben mikrobiologisch einwandfrei wären. Aus Sicht des LAV sollte die Überwachung leicht verderblicher Feinbackwaren daher weiterhin im Rahmen der risikoorientierten Planprobenentnahme erfolgen sowie bei entsprechenden Vorfällen ggf. gezielt durch Verdachtsproben. Schwerpunktprogramme sollten sich in Zukunft auf speziellere mikrobiologische Fragestellungen oder bestimmte konkretere Produkte, wie z.B. Tiramisu, beziehen.

Beanstandungen wegen fehlender Kenntlichmachung von Zusatzstoffen betrafen weiterhin überwiegend synthetische Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Insgesamt waren davon 13 Proben betroffen. Auch dies entspricht im wesentlichen den Ergebnissen der vergangenen Jahre, so dass seitens des LAV hier die gleichen Schlussfolgerungen gezogen werden.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
