
Schwerpunktaufgabe 21-2009: Untersuchung von Bieren aus Gasthausbrauereien und kleinen Brauereien

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Im Zuge von Erlebnisgastronomie und dem Angebot einer Vielzahl von individuellen oder traditionellen, besonderen Bieren, teilweise auch mit regionalem Bezug haben sich auch in Sachsen-Anhalt Gasthausbrauereien bzw. Kleinbrauereien etabliert. Im Interesse des Verbraucherschutzes wurden die Untersuchungen von Bieren aus Gasthaus- und Kleinbrauereien sowie die Teamkontrollen einzelner Brauereien unter der Beteiligung des zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes, des Landesverwaltungsamtes und des Landesamtes für Verbraucherschutz im Berichtsjahr fortgesetzt.

Von insgesamt 17 untersuchten Proben Bier wurden 6 Proben beanstandet. Davon mussten 4 Proben, alle aus der selbigen Brauerei, aufgrund ihrer sensorischen und teilweise auch mikrobiologischen Eigenschaften als für den menschlichen Verzehr inakzeptables und damit nicht sicheres Lebensmittel im Sinne von VO (EG) 178/2002 Art. 14 Nr. 2b) beanstandet werden. In einer Probe stimmte zusätzlich der Stammwürzegehalt nicht mit dem der deklarierten Biergattung überein. Des Weiteren wiesen zwei Proben, die in Fertigpackungen abgegeben wurden, Kennzeichnungsmängeln auf.

Obwohl immer noch relativ hoch fällt die Beanstandungsrate im Vergleich zu den Untersuchungen des Vorjahres niedriger aus. Damals mussten von 22 Proben 13 beanstandet werden, zwei wegen nachteiliger mikrobiologischer Beeinflussung, zwei wegen Nichteinhaltung des für die Biergattung vorgeschriebenen Stammwürzegehaltes und 9 Proben wegen Kennzeichnungsmängeln.

Bei den durchgeführten Teamkontrollen lagen die Schwerpunkte auf den Betriebsabläufe, der Umsetzung der HACCP-Konzepte und der Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit. Kontrolliert wurden 4 Gasthausbrauereien, eine Kleinbrauerei sowie eine Lohnbierabfüllung. Der jährliche Bierausstoß variierte von 12 hl/Jahr aus einer Art Hausbrauerei, die in einer Gaststätte betrieben wurde, bis in Größenordnungen von 500 bis 600 hl Bier pro Jahr.

Die Rückverfolgbarkeit der Biere war überwiegend gegeben. Vereinzelt ist von den Lieferanten eine eindeutige Codierung der Rohstoffe sowie eine Spezifikation, Unbedenklichkeitserklärung oder ähnliches abzufordern.

Bezüglich der Erstellung und Umsetzung des HACCP-Konzepts fand zusätzlich in einer weiteren kleinen Brauerei eine Nachkontrolle statt. Insgesamt verfügte eine der kontrollierten Einrichtungen weder über HACCP-Konzept noch über Hygieneplan oder analoge Dokumente. In allen anderen kontrollierten Brauereien waren Eigenkontrollsysteme im Sinne eines HACCP-Konzepts installiert, die jedoch im Einzelnen einer Überarbeitung, Aktualisierung bzw. Anpassung unterzogen werden mussten. In einem Fall waren auch die Mitarbeiter nicht ausreichend mit diesen Festlegungen vertraut.

In einer der kontrollierten Einrichtungen lagen insgesamt deutliche Hygienemängel vor, bei zwei Brauereien wies das Malzlager hygienische Mängel auf und eine Gaststätte fiel durch eine schlechte Schankanlagenhygiene auf.

Insgesamt zeigen die Untersuchungen, dass dieser Schwerpunktsetzung auch weiterhin verstärkte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss.

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