

Schwerpunktaufgabe 24-2009: Mikrobiologische Belastung von lose abgegebenen Feinkostsalaten mit überwiegend pflanzlichen Bestandteilen

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

In zahlreichen Imbissbetrieben und Supermärkten von Sachsen-Anhalt werden Feinkostsalate handwerklich hergestellt und lose in den Verkehr gebracht. Die Untersuchungsergebnisse aus den Vorjahren belegen die mikrobiologische Instabilität dieser Produktgruppe und deren nach wie vor hohe Keimbelastung. Ursächlich kommt insbesondere ein mangelhaftes Hygienebewusstsein (ungenügende Warenpflege und Personalhygiene, keine ausreichende Kühlung etc.) dieser Hersteller in Betracht.

Im Rahmen dieses Untersuchungsschwerpunktes wurden insgesamt 66 Salatproben mit überwiegend pflanzlichen Anteilen mikrobiologisch untersucht. Nach den Leitsätzen für Feinkostsalate des deutschen Lebensmittelbuches sind Feinkostsalate verzehrfertige Erzeugnisse aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer geschmacklich hierauf abgestimmten Soße. Unter den eingesandten Feinkostsalaten waren Kartoffel- und Nudelsalate (35 Proben) besonders häufig vertreten.

Zur Beurteilung von Feinkostsalaten hat die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) Richt- und Warnwerte veröffentlicht.

Bei Überschreitung der Richtwerte wurde keine Beanstandung ausgesprochen, sondern es erfolgte eine Mitteilung mit der Empfehlung, beim Hersteller Hygienekontrollen durchzuführen. Bei signifikanter Überschreitung der Warnwerte der DGHM wurden die Proben als nachteilig beeinflusst im Sinne der LMHV beurteilt. Falls Fäkalindikatoren oder potentiell pathogene Mikroorganismen vorhanden waren, wurden die Proben als nicht sicher i. S. von Art.14 der VO 178/2002 beanstandet.

Bei den im Rahmen dieses Schwerpunktes durchgeführten Untersuchungen ergaben sich bei den Salaten mit überwiegend pflanzlichen Bestandteilen erfreulicherweise keine Beanstandungen als nicht sichere Lebensmittel.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die aerob mesophile Gesamtkeimzahl, den Gehalt an Enterobakterien und Hefen.

Tabelle 1: Übersicht über die mikrobiologische Beschaffenheit

Parameter	Keimzahlbereiche				
	< 20.000	< 100.000	< 1 Mio.	< 5 Mio.	< 10 Mio.
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)					
Probenanzahl	20	12	14	8	11
Enterobakterien (KbE/g)	< 100	< 1.500	< 100.000	< 1 Mio.	< 2 Mio
Probenanzahl	39	11	11	3	1
Hefen (KbE/g)	< 100	< 1.000	< 10.000	< 100.000	< 1 Mio
Probenanzahl	11	26	6	15	7

Wegen ihres hohen Gehaltes an Enterobakterien (signifikante Überschreitung des Warnwertes der DGHM für Enterobakterien) waren vier Salatproben (6,2 %) als nachteilig beeinflusst zu beanstanden.

20 Salatproben (30,8 %) wurden wegen ihrer hohen allgemeinen Keimbelastung (Richtwertüberschreitungen bei Gesamtkeimzahl und/oder Gehalt an Enterobakterien bzw. Hefen) mit dem Hinweis auf hygienische Mängel bei der Herstellung oder Lagerung bzw. Verwendung von ungeeigneten Vor- und Zwischenprodukten bemängelt. Sensorische Abweichungen konnten auch bei hohen Keimgehalten nicht nachgewiesen werden.

Damit war mehr als ein Drittel der untersuchten Proben mikrobiologisch auffällig, so dass das hohe Niveau an auffälligen Befunden gegenüber den Vorjahren erhalten blieb. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung unterstreichen die hohe Verderbnisempfindlichkeit von lose abgegebenen Feinkostsalaten.