

**Schwerpunktaufgabe 18 - 2011:**  
**Mikrobiologischer Status und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen von**  
**lose abgegebenen Feinbackwaren mit Sahne-, Creme- oder**  
**Puddingfüllungen**

*Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit*

Insgesamt 286 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 Empfehlungen der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), die allgemeine Anerkennung gefunden haben.

Bei deutlicher Überschreitung der Warnwerte der DGHM wurde die Probe als nachteilig beeinflusst im Sinne der LMHV beurteilt. Sofern Fäkalindikatoren wie E. coli oder potenziell 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 Jahr 2010 war erfreulicherweise keine Probe aus mikrobiologischen Gründen als gesundheitsgefährdend zu beurteilen. Beanstandungen wegen gravierender mikrobiologischer und/oder sensorischer Mängel gab es bei 12 Proben. Entsprechend den Empfehlungen der DGHM 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 31 Proben erforderlich.

Insgesamt waren somit 43 von 286 Proben mikrobiologisch nicht einwandfrei, das entspricht ca. 15 % der leichtverderblichen Feinen Backwaren. Gegenüber dem Vorjahr (11 %) ist dies wieder eine leichte Steigerung. 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.

Bisher hat sich keine Produktgruppe der leicht verderblichen Feinbackwaren als besonders problematisch herauskristallisiert. In Bäckereien und Konditoreien können bei unzureichender Hygiene mehr oder weniger alle leicht verderblichen Produkte betroffen sein. Eine gewisse

Ausnahme stellen Tiramisu aus Cafés dar. Von den 26 angeforderten Proben waren 2 mikrobiologisch nachteilig beeinflusst, 1 Tiramisu sensorisch stark abweichend (alt) und 2 überschritten mikrobiologische Richtwerte der DGHM. Somit sind ca. 19% der Tiramisu mangelhaft.

Beanstandungen wegen fehlender Kenntlichmachung von Zusatzstoffen betrafen weiterhin überwiegend synthetische Farbstoffe. Insgesamt waren davon 6 leicht verderbliche Feinbackwaren betroffen. In der zweiten Hälfte des Jahres 2010 kamen einige Beanstandungen hinzu, da bei der Verwendung von Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Tartrazin (E 102), oder Cochenillerot A (E 124) die erforderliche zusätzliche Angabe: "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" fehlte. Es ist davon auszugehen, dass diese Kennzeichnungsverpflichtung aus der VO (EG) 1333/2008 insb. in handwerklichen Betrieben noch nicht ausreichend bekannt ist.

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](http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)

---