

Schwerpunktaufgabe 26 - 2011: Mikrobiologischer Status sowie Angabe von Zusatzstoffen bei Fertiggerichten aus Kantinen, Betriebsküchen und ähnlichen Einrichtungen

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Für das Jahr 2010 wurde als eine Schwerpunktaufgabe die Untersuchung der mikrobiologischen Belastung von zubereiteten Speisen insbesondere aus Imbissen, Kantinen und ähnlichen Einrichtungen gesetzt. Außerdem sollte gleichzeitig die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung überprüft werden.

Es wurden 40 Essen aus verschiedenen Einrichtungen untersucht. Zur Untersuchung des mikrobiellen Status wurden in Anlehnung an die Empfehlungen der DGHM¹ zu Richt- und Warnwerten für gegarte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen folgende Parameter gewählt: Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, Escherichia coli, Staphylococcus aureus sowie Salmonellen. Außerdem wurden Proben, die eine Reis- oder Teigwarenkomponente enthalten, auf Bacillus cereus untersucht. Gerichte, die Geflügelfleisch enthielten, wurden zusätzlich auch auf Campylobacter untersucht. Bei Proben, die eine Rohkost-Komponente in Form eines zum Menü gehörenden Salates enthielten, wurde diese separat untersucht, da zur Beurteilung für solche Rohkostprodukte andere mikrobiologische Richtwerte als die für Fertiggerichte herangezogen werden.

Tab. 1: Richt- und Warnwerten für gegarte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁶	---
Escherichia coli	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n.in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Präsumtive Bacillus cereus</i>	1x10 ³	1x10 ⁴
<i>Listeria monocytogenes</i>		1x10 ²

Wie im vergangenen Jahr kann festgestellt werden, dass der mikrobiologische Status der Speisen aus Imbisseinrichtungen im Allgemeinen gut ist. Salmonellen und andere pathogene Keime wurden in keinem Essen nachgewiesen.

¹ <http://www.DGHM.org>

Im untenstehenden Diagramm sind die Parameter Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae der Proben grafisch dargestellt. Die weiteren untersuchten mikrobiologischen Parameter der Proben waren unauffällig und werden aus Gründen der Übersichtlichkeit nicht mit dargestellt.

Probe Nr. 1 fiel durch den hohen Gehalt an Enterobacteriaceae auf. Für diese Probe wurde ein Hinweis auf die hygienischen Mängel ausgesprochen.

Weiterhin sticht Probe Nr. 32 durch eine hohe Gesamtkeimzahl heraus. Dazu ist festzustellen, dass diese Probe eine Rohkost-Komponente enthielt (in einem extra Behältnis), die für diese hohe Gesamtkeimzahl verantwortlich ist. In den Empfehlungen der DGHM beträgt der Richtwert für die Gesamtkeimzahl bei Mischsalaten $5 \cdot 10^7$ KbE/g. Der Rohkostanteil der Probe Nr. 32 lag mit $7,9 \cdot 10^6$ KbE/g deutlich darunter. Die restlichen Komponenten des Gerichtes waren mikrobiologisch unauffällig.

Ein etwas anderes Bild ergibt sich bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Um diese zu überprüfen, wurden die Proben auf Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Süßstoffe untersucht.

Von den untersuchten 40 Proben wiesen 23 Proben eine Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf. Es wurde bei einer Probe festgestellt, dass nicht alle Zusatzstoffe kenntlich gemacht wurden.

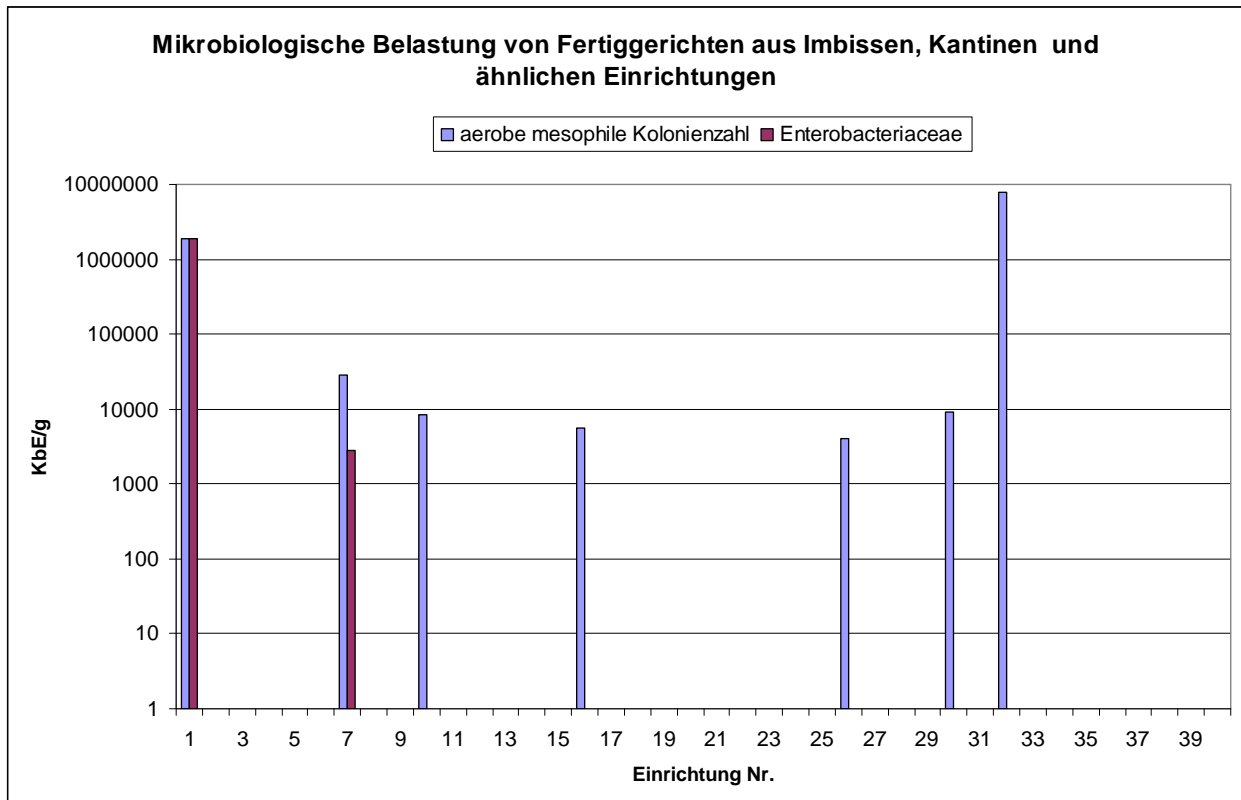


Abb.1: ausgewählte mikrobiologische Parameter

Bei den 17 Proben ohne eine Kenntlichmachung von Zusatzstoffen wurden bei 3 Proben Zusatzstoffe nachgewiesen.

Insgesamt war festzustellen, dass es sich bei den 4 Proben mit nicht kenntlich gemachten Zusatzstoffen um Produkte handelt, in die Zusatzstoffe durch Zutaten eingebracht werden. Es handelt sich dabei um Zutaten wie beispielsweise Mayonnaise oder Gewürzgurken. Diese Zutaten enthalten meist Konservierungsstoffe oder Süßungsmittel. Hier sind Hersteller und Inverkehrbringer angehalten, auf Zusatzstoffe ihrer eingesetzten Zutaten bei der Herstellung ihrer Produkte zu achten.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass, wie bereits eingangs erwähnt, der mikrobiologische Status der stichprobenartigen Untersuchungen im Allgemeinen in Imbissen gut ist.

Bei Gerichten mit einer Rohkostkomponente bzw. einer Komponente, die keinem Garprozess unterzogen wird, ist besondere Aufmerksamkeit sowie hygienisches Verständnis nötig. So sollten die genannten Komponenten räumlich getrennt transportiert werden, wenn die Gerichte nicht zum sofortigen Verzehr bestimmt sind, um eine Rekontamination der bereits gegarten Produkte zu verhindern.

Für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen kann ein ähnlich positives Fazit gezogen werden. Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe entspricht überwiegend den gesetzlichen Vorschriften. Allerdings müssen Hersteller und Inverkehrbringer beim Einsatz von zusatzstoffhaltigen Zwischenprodukten darauf achten, dass diese Zusatzstoffe ebenfalls im Endprodukt enthalten sind und gegebenenfalls kenntlich zu machen sind.

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