

## Schwerpunktaufgabe 8 - 2011: Statuserhebung frisches Geflügelfleisch aus mobilen Verkaufseinrichtungen

### Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Bei der Untersuchung von Geflügelfleisch aus mobilen Verkaufseinrichtungen fielen immer wieder sensorische Mängel, teilweise in Verbindung mit dem Nachweis erhöhter Keimgehalte und pathogener Keime auf. Aus den Angaben auf dem Probeentnahmeschein gehen oftmals Hygienemängel (z. B. Aufbewahrung bei zu hoher Temperatur) hervor. Mit der Untersuchung sollte die sensorische und mikrobiologische Qualität von frischem Geflügelfleisch aus ambulanten Handel (Verkaufsfahrzeuge, Marktstände) festgestellt werden.

Zur Untersuchung kamen 31 Proben Geflügelfleisch (23 Proben Hühnerfleisch; 6 Proben Putenfleisch, 2 Proben Entenfleisch) aus ambulanten Handel.

Die mikrobiologische Untersuchung ergab Salmonellenachweise in 2 Proben Hühnerfleisch (6,5 %). Die Untersuchung auf Campylobacter verlief in 5 Fällen (16,1 %) positiv. In 3 Proben Hähnchenfleisch und je 1 Probe Putenfleisch und Entenfleisch wurde *Campylobacter jejuni* nachgewiesen. In 38,5 % der untersuchten Proben wurden methicillinresistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) nachgewiesen.

Der Vergleich mit den Nachweisraten in Proben aus anderen Einzelhandelsgeschäften (Supermärkte etc.) ist in nachstehender Abbildung dargestellt. Die Nachweisraten bei Proben aus dem ambulanten Handel sind tendenziell höher als bei anderen Einzelhandelsproben.

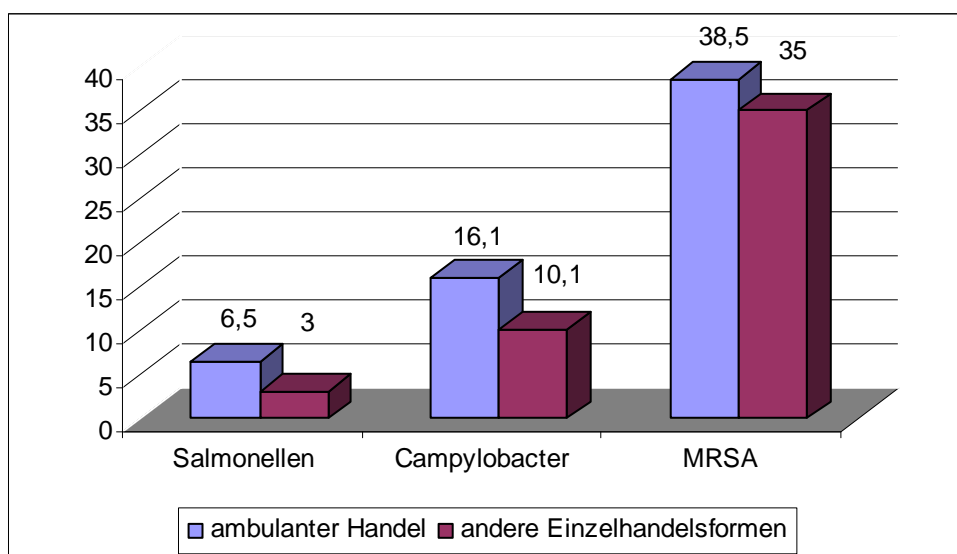


Abb. 1: Vergleich der Nachweisraten für Salmonellen, Campylobacter und MRSA in Geflügelfleischproben aus dem ambulanten Handel und anderen Einzelhandelsformen.

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Qualität von ungewürztem Geflügelfleisch existieren Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (1).<sup>1</sup> Danach sollte der aerobe mesophile Gesamtkeimgehalt  $5 \times 10^6$  KbE/g nicht überschreiten. Für Enterobakterien liegen der Richtwert bei  $10^4$  KbE/g und der Warnwert bei  $10^5$  KbE/g.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und die Enterobakterien.

Tabelle 1: Übersicht über die mikrobiologische Beschaffenheit

Parameter	Keimzahlbereich				
	bis $10^5$	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 5 \times 10^6$	$> 10^7$
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	16	9	2	4	0
Enterobakterien (KbE/g)	bis $10^4$	$> 10^4$	$> 10^5$	$> 10^6$	
Probenzahl	27	3	1	0	

Bei jeweils 12,9 % der Proben wurden der Richtwert für die Gesamtkeimzahl und der Richtwert für die Enterobakterien überschritten. Damit ist der Anteil an Proben mit erhöhten Keimgehalten nur geringfügig höher als bei den teilweise unter Schutzatmosphäre abgepackten Geflügelfleischproben aus anderen Einzelhandelsgeschäften. Bei diesen Proben wiesen 9,2 % bzw. 12,2 % Überschreitungen der Richtwerte für die Gesamtkeimzahl bzw. Enterobakterien auf. Sensorische Abweichungen konnten auch bei hohen Keimgehalten nicht nachgewiesen werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass im ambulanten Handel angebotenes Geflügel im Allgemeinen sensorisch unbedenklich ist. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung unterstreichen jedoch die Verderbnisempfindlichkeit von frischem Geflügelfleisch. Bei Geflügelfleisch mit Nachweis pathogener Keime und MRSA konnte dem Probeentnahmeschein der Hersteller oftmals nicht entnommen werden oder das Fleisch stammte von Geflügelhöfen, von denen angenommen wird, dass sie ihre Erzeugnisse auf regionaler Ebene abgeben. Dies verdeutlicht die Notwendigkeit, auch im Rahmen der amtlichen Kontrollen stärker auf die Herkunft und den hygienischen Umgang bei Herstellung und Vertrieb kleinerer Mengen oder bei der Direktvermarktung von Geflügelfleisch zu achten.

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

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

<sup>1</sup> Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM): Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von ungewürztem Geflügelfleisch lose oder in Fertigpackungen (Stand 2010)