

Schwerpunktaufgabe 9 - 2011: Sahne aus Automaten

Fachbereich 3 – Lebensmittelsicherheit

Um die mikrobiologische Situation von aufgeschlagener Sahne aus Automaten weiter zu verfolgen, wurde diese auch 2010 verstärkt untersucht.

Grundlage für die Bewertung von aufgeschlagener Sahne waren auch in diesem Jahr nachfolgende Richt- und Warnwerte der DGHM:

Keimart	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	-
Enterobakterien	1.000	100.000
E. coli	10	100
Pseudomonaden	1.000	-

Insgesamt gelangten 124 Proben geschlagene Sahne zur Untersuchung. Davon wurden 100 Proben mit entsprechender Vergleichssahne aus der Originalverpackung eingesandt, 24 Proben gelangten als Einzelprobe zur Untersuchung. Auf Grundlage der Richt- und Warnwerte der DGHM ergaben sich für die mikrobiologische Beurteilung folgende Ergebnisse:

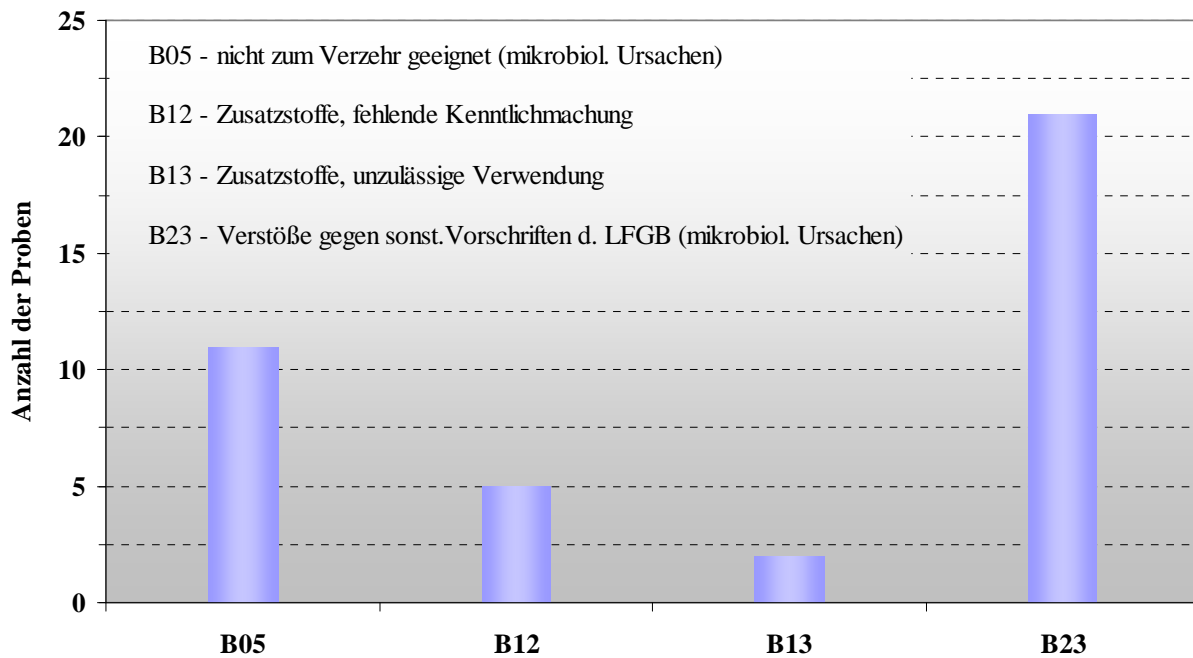
	Gesamtkeimzahl (Vergleichs- probe)	Enterobakterien (Vergleichs- probe)	E. coli (Vergleichs- probe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	87 (139)	53 (123)	102 (72)	43 (105)
> Richtwert	28 (8)	42 (3)	1 (0)	66 (18)
> Warnwert	-	20 (4)	10 (1)	-

Es ist zu erkennen, dass die Untersuchung bei 61 % der Proben zu einer Richtwertüberschreitung beim Gehalt an Pseudomonaden führte. Auch die Warn- und Richtwertüberschreitungen bei den Enterobakterien bei 54 % der Proben zeigen, dass das Thema Hygiene auch weiterhin von großer Bedeutung ist. Dagegen wiesen fast 95 % der eingesandten Zweitproben keine Auffälligkeiten auf.

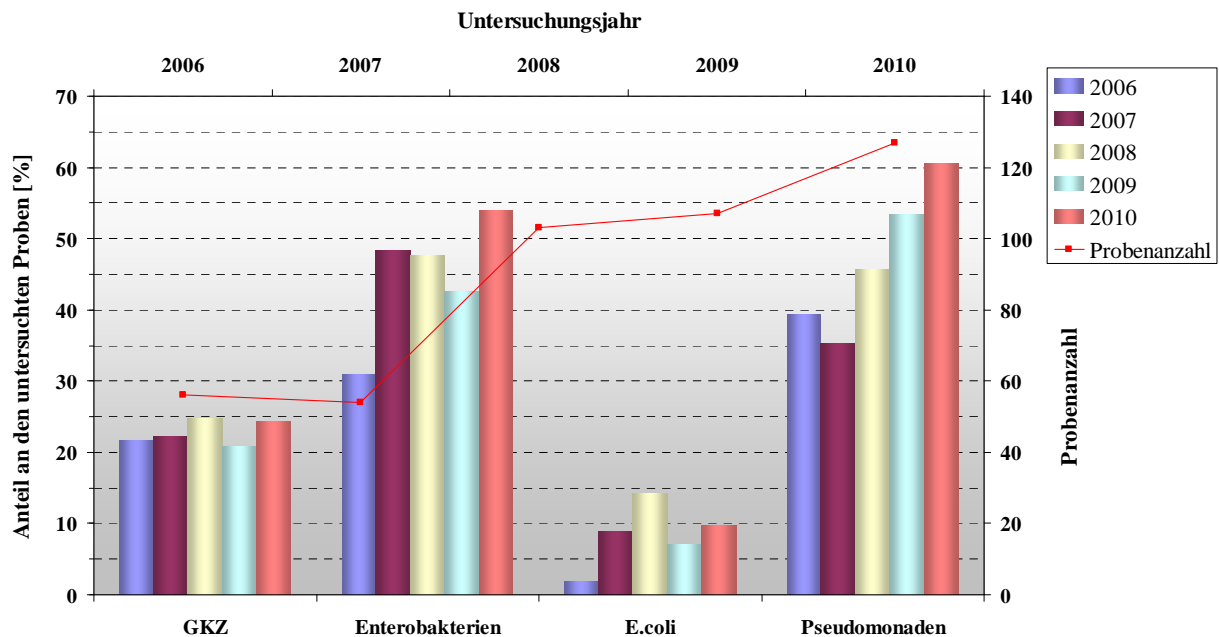
Im Jahr 2010 wurden 28 % der untersuchten Proben beanstandet. Diese Beanstandungen betrafen neben den Warn- und Richtwertüberschreitungen auch die fehlende Kenntlichmachung und die unzulässige Verwendung von Zusatzstoffen. Für die Beanstandung mikrobiell auffälliger Proben wurde neben dem Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05) auch § 3 LMHV (B23) herangezogen. Die Beanstandungsgründe sind im folgenden Diagramm dargestellt.

Um die Entwicklung der letzten Jahre verfolgen zu können, sind im folgenden die Warn- und Richtwertüberschreitungen der letzten 5 Jahre gegenübergestellt.

Beanstandungsgründe



Warn- und Richtwertüberschreitungen



Die Abweichungen bei den Enterobakterien und E. coli aus dem Jahr 2006 sind methodisch bedingt. Auffällig ist allerdings die steigende Anzahl an Richtwertüberschreitungen bei den Pseudomonaden. Zusätzlich wurde bei 13 Proben *Pseudomonas aeruginosa* in der Größenordnung 10^3 bis 10^5 KbE/g nachgewiesen. *Pseudomonas aeruginosa* ist in der Umwelt weit verbreitet, wobei der Darmtrakt von Warmblütern, besonders der menschliche, allgemein als Hauptreservoir gilt. In Lebensmitteln gilt er als fäkale Verunreinigung.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass trotz der intensiven Begutachtung der letzten Jahre, die Warn- und Richtwertüberschreitungen konstant auf einem relativ hohen Niveau bleiben bzw. ansteigen. Die Untersuchungen sollten somit weitergeführt werden.

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
