

---

## Schwerpunktbericht 1-2011 Fleisch und Fleischerzeugnisse in Fertigpackungen, die unter Schutzatmosphäre in den Verkehr gebracht werden

### *Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Im August 2010 trat die Organisation Food Watch an die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Bundes- und Länderministerien heran und thematisierte die Frage der unter Schutzgasatmosphäre verpackten Lebensmittel. Insbesondere die Verwendung bei Fleisch und Fleischerzeugnissen stand im Mittelpunkt der Debatte. Food Watch sah in der Verwendung von sauerstoffangereicherten Schutzgasen eine Irreführung des Verbrauchers hinsichtlich der Frische der Erzeugnisse. Gleichzeitig wurden geschmackliche und gesundheitliche Gründe ins Feld geführt. Danach sollten die entsprechenden Erzeugnisse nach Food Watch eigenen Untersuchungen geschmackliche Abweichung in Richtung eines ranzigen Geschmackes aufweisen. Weiterhin sollte eine erhöhte Bildung von Cholesteroloxydationsprodukten (COP) gesundheitlich bedenklich sein. Food Watch berief sich dabei auf eine Stellungnahme des Max Rubner-Institutes für Fleischforschung gegenüber Food Watch vom Februar 2010.

Zum damaligen Zeitpunkt lagen im LAV Sachsen-Anhalt keine Informationen über die Zusammensetzung der in den genannten Erzeugnissen verwendeten Schutzgase vor. Dies wurde zum Anlass genommen eine Methode zur Bestimmung der Zusammensetzung solcher Schutzgasatmosphären zu entwickeln und entsprechende Messungen durchzuführen. Gleichzeitig sollte die geruchliche und mikrobiologische Beschaffenheit geprüft werden.

Zur Untersuchung gelangten 65 Proben. Davon waren 47 Proben der Erzeugnisgruppe Fleisch/ Hackfleisch und 18 der Erzeugnisgruppe Fleischerzeugnisse/Wurst zuzuordnen.

Die mittlere Zusammensetzung der Schutzgasatmosphäre bei Fleisch/Hackfleisch betrug 53 % Sauerstoff, 5 % Stickstoff und 43 % Kohlendioxid. Ganz klar dominiert also der Bestandteil Sauerstoff, der helfen soll den Erzeugnissen länger ein frisches Aussehen zu verleihen. Der Bestandteil Kohlendioxid dient dazu den Keimgehalt niedrig zu halten. Von 47 Proben fiel nur ein Hackfleisch durch einen leicht talgigen Geruch auf. Die mikrobiologische Beschaffenheit der Erzeugnisse war überwiegend unauffällig. Nur in 9 Fällen war eine erhöhte mesophile aerobe Gesamtkeimzahl festzustellen.

Im Gegensatz dazu betrug die mittlere Zusammensetzung der Schutzgasatmosphäre bei Fleischerzeugnissen/Wurst 0 % Sauerstoff, 63 % Stickstoff und 35 % Kohlendioxid. Die Hersteller vermieden hier also den Sauerstoff, der in den gegarten Erzeugnissen zu unerwünschten Geschmacksveränderungen führen kann. Der Bestandteil Kohlendioxid dient dazu den Keimgehalt niedrig zu halten. Keine der 18 Proben fiel durch geschmackliche Abweichungen auf. Auch die mikrobiologischen Ergebnisse dieser Proben waren insgesamt unauffällig.

Noch im August 2011 wurde vom Bundesinstitut für Risikobewertung unter dem Titel Ausgewählte Fragen und Antworten zu Fleisch, welches unter Schutzatmosphäre mit erhöhtem Sauerstoffgehalt verpackt wurde eine gesundheitliche Bewertung für die Öffentlichkeit vorgenommen. Die von Food Watch angeheizte Debatte wurde mit diesen Äußerungen versachlicht und verschwand dann auch recht bald aus dem Interesse der Medien.

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