

Schwerpunktbericht 5-2011 Fortsetzung der Untersuchung von geschlagener Sahne aus Automaten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit von geschlagener Sahne aus Sahneautomaten wurde diese auch im Jahr 2011 verstärkt untersucht. Grundlage für die Bewertung von aufgeschlagener Sahne waren unverändert 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	-

Im Untersuchungsjahr 2011 wurden 115 Proben eingesandt, darunter 105 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus der Originalverpackung.

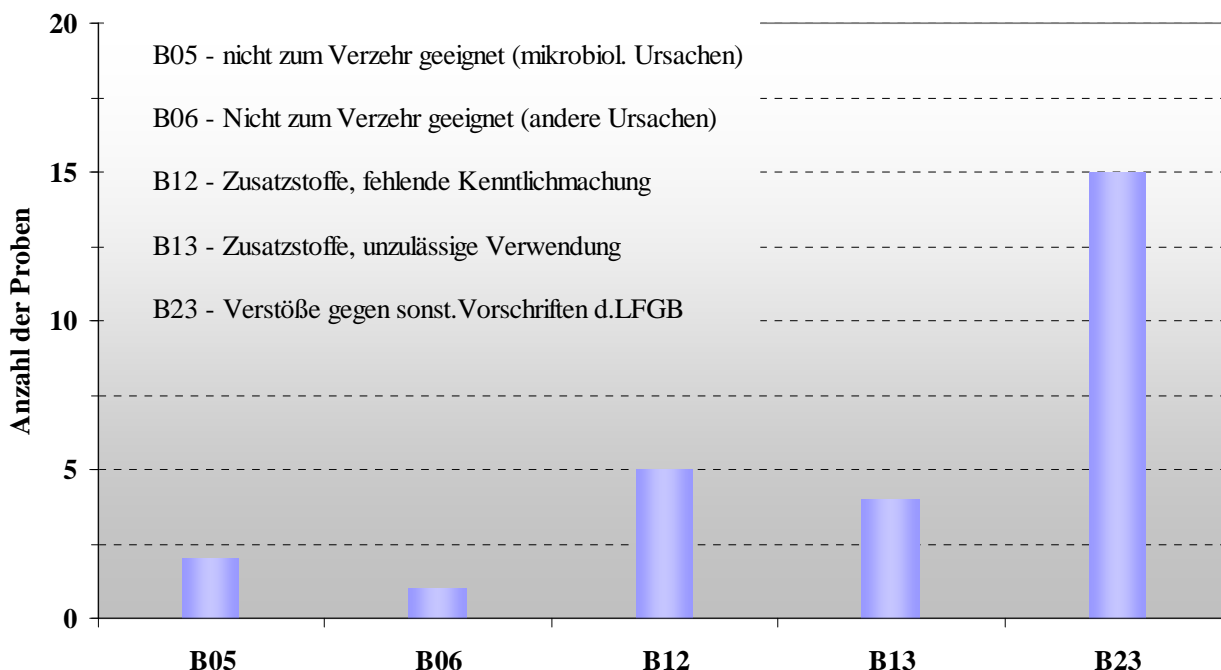
Auf Grundlage der Richt und Warnwerte der DGHM ergaben sich für die mikrobiologische Beurteilung folgende Ergebnisse (Da teilweise neben der aufgeschlagenen Sahne und der Originalsahne auch eine Probe aus dem Vorratsbehälter des Sahneautomaten eingesandt wurde, übersteigen die Zahlen für die Vergleichsproben teilweise die angegebene Gesamtprobenzahl.):

	Gesamtkeimzahl (Vergleichsprobe)	Enterobakterien (Vergleichsprobe)	E. coli (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	84 (136)	69 (111)	90 (70)	70 (108)
> Richtwert	15 (4)	24 (3)	3 (0)	30 (9)
> Warnwert	-	7 (3)	4 (0)	-

Resultierend aus diesen Werten wurden 3 Proben als „nicht zum Verzehr geeignet“ Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05 und B06) und 15 Proben wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 3 LMHV (B23) beanstandet.

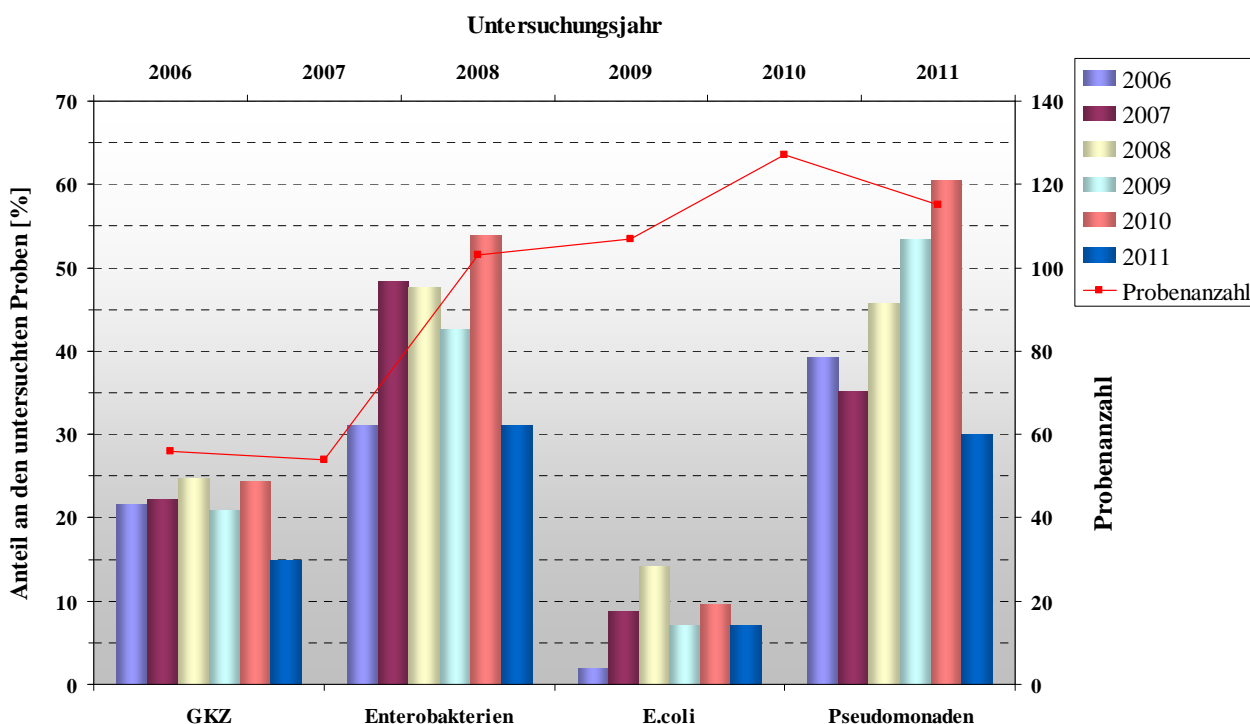
Darüber hinaus wurden bei 5 Proben die verwendeten Süßstoffe nicht kenntlich gemacht (B12) und bei 4 Proben die erlaubte Höchstmenge für Cyclamat um bis zu 100 % überschritten (B13). Die Beanstandungen sind in der folgenden Abbildung dargestellt (insbesondere bei den Süßstoffen sind Mehrfachnennungen möglich).

Beanstandungsgründe



Auffällig ist, dass sowohl die Zahl der Beanstandungen als auch die Warn- und Richtwertüberschreitungen im Untersuchungsjahr 2011 deutlich gesunken sind. Dies wird in der folgenden Abbildung deutlich:

Warn- und Richtwertüberschreitungen



Insbesondere die Richt- und Warnwertüberschreitungen bei Pseudomonaden und Enterobakterien haben sich von 60 % respektive 50 % auf jeweils 30 % verringert. Auch die Gesamtkeimzahl und E.coli

lagen seltener über dem Richt- bzw. Warnwert. Darüber hinaus wurde in lediglich 4 Proben *Pseudomonas aeruginosa* nachgewiesen.

Derzeit kann die Ursache für diese Entwicklung nicht näher spezifiziert werden. Denkbar ist natürlich eine Verbesserung der mikrobiologischen Beschaffenheit aufgeschlagener Sahne aus Sahneautomaten, bedingt auch durch verstärkte Untersuchung und Kontrolle durch die Überwachungsbehörden. Da der Schwerpunkt auch 2012 fortgesetzt wird, kann man gespannt sein, wie sich der mikrobiologische Status in diesem Jahr entwickelt.

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