

Schwerpunktbericht 10-2011

Mikrobiologischer Status und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen von lose abgegebenen Feinbackwaren aus Selbstbedienungseinrichtungen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

In den letzten Jahren hat das Angebot an fertig gebackenen Backwaren, die unverpackt in Selbstbedienung (SB) angeboten werden, deutlich zugenommen. Solche Selbstbedienungsbäckereien findet man als einzelne Verkaufsstätten, insb. in Einkaufszonen der Städte oder in Einkaufszentren, oder auch integriert in größere Einzelhandelseinrichtungen. Die Produkte werden meist aus tiefgefrorenen Vorprodukten vor Ort fertig gebacken oder manchmal auch nur noch aufgetaut.

Seit Beginn dieser Entwicklung wurde die Abgabe von Backwaren in Selbstbedienung von der Lebensmittelüberwachung kritisch begleitet, da eine nachteilige hygienische Beeinflussung der Backwaren in Abhängigkeit von der Handhabung (sowohl der Mitarbeiter als auch der Kunden) nicht auszuschließen ist. Im Gegensatz zu Obst und Gemüse, das traditionell unverpackt in Selbstbedienung angeboten wird, werden Backwaren vor dem Verzehr weder gewaschen noch geschält.

Für die Gestaltung von geeigneten Selbstbedienungseinrichtungen gibt es diverse DIN-Normen. Darüber hinaus hat die Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der Lebensmittelchemischen Gesellschaft eine Empfehlung Lebensmittelhygienische Anforderungen an den Verkauf von unverpackten Backwaren bei Umgebungstemperatur aus Selbstbedienungseinrichtungen veröffentlicht:

Beim Verkauf von unverpackten Backwaren (Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren) gelangen Selbstbedienungseinrichtungen zur Anwendung. Für die Gestaltung dieser mittlerweile weit verbreiteten Einrichtungen und den Umgang damit sind die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung zu berücksichtigen.

Nach Auffassung der Arbeitsgruppe steht einem Verkauf von unverpackten Backwaren durch Selbstbedienung nichts entgegen, wenn folgende Anforderungen beachtet werden:

- 1. Keine Abgabe von leichtverderblichen Backwaren, wie solche mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, z.B. Bienenstich, oder von Backwaren mit feuchten schmierenden Oberflächen, z. B. Obstkuchen mit Tortenguss*
- 2. Aufstellen der Einrichtung im Sichtbereich des Personals*
- 3. Bauart und Aufstellung der Einrichtung derart, dass Kunden nur von der dafür vorgesehenen Öffnung her an die Backware gelangen können*
- 4. Größe der Entnahmeöffnung oder der Verschlussklappen an den Verkaufsbehältern nur derart, wie es für die Entnahme der Gebäcke erforderlich ist. Verschlussklappen müssen selbstschließend ausgeführt sein.*
- 5. Entnahme der Backwaren (ausgenommen bei Brot) mit Hilfe einer geeigneten Greifzange. Das Befestigen einer Greifzange, z.B. mittels Kette an jedem Behälter, wird ausdrücklich empfohlen.*
- 6. Anbringung eines deutlich sichtbaren Hinweises, dass die Backwaren nur mit der vorgesehenen Zange entnommen werden sollen, und dass Gebäckstücke, die angefasst wurden, gekauft werden müssen. Der Hinweis kann zum Beispiel folgendermaßen lauten: "Bitte benutzen Sie aus hygienischen Gründen die vorgesehene Zange und fassen Sie nur die Gebäckstücke an, die Sie auch kaufen wollen."*
- 7. Standort der Einrichtung unter weitgehender Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Backwaren durch Staub, Gerüche, Ungeziefer, Mikroorganismen und unerwünschte Stoffe*

An die Hersteller von Verkaufsmöbeln zur Selbstbedienung solcher Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur angeboten werden, richtet sich die DIN 10501-3. Bei der Beschaffung von Selbstbedienungseinrichtungen sollte daher diese Norm beachtet werden. Außerdem ist die DIN 10519 zu berücksichtigen, die den hygienischen Verkehr mit unverpackten Lebensmitteln im Wege der Selbstbedienung sicherstellen soll.

Diese Empfehlung gilt nicht für die Abgabe von Backwaren aus Verkaufsautomaten. Hier ist die DIN 10527 zu berücksichtigen.¹

Am Beginn der Entwicklung dieser Selbstbedienungsbäckereien stand die Abgabe von Brot und Kleinbäck (Brötchen). Inzwischen werden jedoch im zunehmenden Umfang auch Feinbackwaren unverpackt in Selbstbedienung angeboten. Diese Produkte standen im Mittelpunkt des hier dargestellten Schwerpunktprogramms.

Insgesamt gelangten 35 dieser Produkte zur Untersuchung. Es handelte sich vor allem um Berliner, verschiedene Arten von Donut und diverse Plunderstücke, und auch Zupfkuchen, Papagaienkuchen, Streuselgebäck, eine Erdbeerbuttermilchschnitte. Schwerpunkt der Untersuchungen war der mikrobiologische Status und die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Soweit ausreichende Angaben vorlagen, wurde auch überprüft, ob die Kennzeichnung am Verkaufsregal für die Verbraucher mit der Kennzeichnung am Original-Tiefkühl (TK)-Gebinde übereinstimmte. Entsprechend der Art der Produkte wurden weitere Untersuchungen durchgeführt. Die sensorische Qualität dieser Produkte stand nicht im Mittelpunkt dieses Programms.

Die mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung richtete sich nach den Empfehlungen der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und -Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), die allgemeine Anerkennung gefunden haben. Die Lebensmittel wurden in der Regel untersucht auf: aerobe mesophile Koloniezahl, aerobe mesophile Fremdorganismen, Enterobakterien, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Hefen, Schimmel, Bacillus cereus, Salmonellen, Listerien. In keiner der Proben wurden die Richt- oder Warnwerte der DGHM überschritten. Die hier zur Untersuchung gelangten Proben waren somit alle hygienisch einwandfrei.

Die chemische Untersuchung auf kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe ergab eine Beanstandung: Bei einem Papagaienkuchen waren die Farbstoffe nicht kenntlich gemacht. Bei den übrigen Proben waren Zusatzstoffe ggf. in einem Zutatenverzeichnis angegeben. Denn obwohl diese Backwaren unverpackt abgegeben werden, befindet sich doch am SB-Verkaufsregal häufig außer der Verkehrsbezeichnung ein Zutatenverzeichnis, wie es bei fertig verpackten Lebensmitteln vorgeschrieben ist. Wie bereits im Jahresbericht 2010 festgestellt, ist dieses Zutatenverzeichnis aber nicht immer übereinstimmend mit dem Zutatenverzeichnis des Original-TK-Gebindes. In zwei Fällen gab es erhebliche Differenzen. Davon ausgehend, dass die Original-Kennzeichnung zutreffend ist, wurde die freiwillige Zutatenkennzeichnung am SB-Verkaufsregal als irreführend beurteilt.

Die übrigen Mängel dieser Produkte sind die gleichen, wie bei unverpackten Backwaren aus Bäckereien/Konditoreien: Bei drei weiteren Backwaren war die Verwendung einer kakaohaltigen Fettglasur - als Ersatz für eine Schokoladenglasur - nicht kenntlich gemacht. Eine Butter-Backware enthielt keine Butter. Die Eignung einer Spielzeug-Beigabe, die auf einer Backware auflag, war nicht sicher gegeben. In drei Backwaren wurden Spuren gentechnisch veränderter Soja nachgewiesen, deren Ursache beim Hersteller nachgegangen werden muss.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass es möglich ist, derartige Backwaren in einem hygienisch einwandfreien Zustand anzubieten. Dies setzt seitens der Hersteller unter anderem eine sorgfältige Logistik der TK-Vorprodukte voraus, eine hygienisch einwandfreie Behandlung beim Auftauen und ggf. Fertigbacken sowie die Beachtung der oben genannten Empfehlungen zur Einrichtung der

¹ <https://www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/arbeitsgruppen/lebensmittel-auf-getreidebasis.html>

Selbstbedienungseinrichtungen. Die Verbraucher können ihren Anteil zu hygienisch einwandfreien Produkten dadurch beitragen, dass sie die zur Verfügung gestellten Zangen etc. tatsächlich benutzen und die Hinweise beachten. Sofern man davon abweicht, sind Kontaminationen in Einzelfällen nicht auszuschließen, die aber im Rahmen eines solchen Untersuchungsprogramms nur zufällig erfasst werden könnten.

Die Kennzeichnung der Produkte weist weitgehend die gleichen Mängel auf, wie sie auch beim Verkauf in einer Bäckerei/Konditorei auftreten können. Die freiwillige Angabe eines Zutatenverzeichnisses gibt den Anschein einer größeren Transparenz, schlägt aber ins Gegenteil, nämlich eine Irreführung, um, wenn sie nicht stimmt. Ursache für deutliche Differenzen zwischen der Kennzeichnung der Original-TK-Gebinde und am SB-Verkaufsregal dürften Wechsel des Lieferanten und/oder Änderungen der Rezepturen sein, die nicht erkannt wurden, so dass das „alte“ Etikett einfach hängen blieb, da es sich ja auch um z. B. „Berliner“ handelte. Hiergegen hilft aus hiesiger Sicht nur qualifiziertes und gut geschultes Personal.

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