

Schwerpunktbericht 11-2011

Mikrobiologischer Status von Fruchtsäften und Fruchtnektaren aus loser Abgabe einschließlich frisch gepresster Säfte, auch in Fertigpackungen, die im Einzelhandel selbst hergestellt und unter Kühlung angeboten werden

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

In der breiten Vielfalt gastronomischer Einrichtungen Sachsen-Anhalts werden alkoholfreie Getränke sowohl in Gastronomieflaschen als auch in loser Form an den Verbraucher abgegeben. Im Zentrum der Probenahmen und der Untersuchung standen bisher Erfrischungsgetränke, die überwiegend aus Schankanlagen entnommen werden.

Die Inverkehrgabe von Fruchtsäften und Fruchtnektaren in loser Form findet jedoch ebenfalls in großem Umfang statt. Zu berücksichtigen sind hier neben allen Varianten der Gastronomie auch Hotels mit Frühstücksbüfets. Fruchtsäfte werden darüber hinaus nicht nur über entsprechende Getränkeautomaten/Dispenser, sondern häufig frisch gepresst abgegeben. Auch in Einrichtungen des Einzelhandels werden frisch gepresste Fruchtsäfte vor Ort hergestellt und unter Kühlung in Fertigpackungen angeboten.

Untersuchungsziele/Proben

Im Zentrum der Untersuchung steht die mikrobiologische Beschaffenheit der Proben. Zur Beurteilung werden die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, die Lebensmittelhygiene-Verordnung und die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel herangezogen.

Der in der Fruchtsaftverordnung verankerte Schutz der Bezeichnungen „Fruchtsaft“ und „Fruchtnektar“, der auch das lose Inverkehrbringen erfasst, erfordert darüber hinaus die entsprechenden Untersuchungen hinsichtlich der Identität und Authentizität der Proben sowie ggf. die Bestimmung von Zusatzstoffen.

Im Rahmen des Schwerpunktprogramms gingen insgesamt 44 Proben zur Untersuchung ein. Hinsichtlich der Entnahmebetriebe, Entnahmestellen/Probenart lassen sich die Proben wie folgt einteilen.

Gastronomie 37 Proben	Hotels (Frühstücksbüfett) 18 Proben	Automaten/Dispenser/Spender	8 Proben
		aus Fertigpackungen/umgefüllt	8 Proben
		keine Angabe	2 Proben
	übrige Gastronomie 19 Proben	Automaten/Dispenser/Spender	5 Proben
		frisch gepresst	5 Proben
		aus Fertigpackungen/umgefüllt	6 Proben
keine Angabe		3 Proben	
Einzelhandel 7 Proben	frisch gepresst	4 Proben	
	Fertigpackung, selbst hergestellt	2 Proben	
	keine Angabe	1 Probe	

Von den eingereichten Proben wurden 5 Proben beanstandet, insgesamt 7 Proben wurden bemängelt. Anlass für Beanstandungen oder Bemängelungen waren sowohl der mikrobiologische Status der Proben als auch Widersprüche zwischen der Beschaffenheit der Proben und den vorhandenen Bezeichnungen bzw. Auslobungen.

Irreführende Bezeichnung bzw. Angaben/fehlende Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Probe von einem Frühstücksbüfett, auf einem Schild bezeichnet als „Grapefruitsaft“ und entnommen aus einem Dispenser mit der Aufschrift „100 % Saft“, war gemäß Kennzeichnung der Originalpackung ein Getränk mit 60 % Fruchtgehalt sowie den Süßstoffen Cyclamat und Saccharin. Die Ergebnisse der chemischen Untersuchung stimmten damit überein. Neben der unzulässigen Bezeichnung als „Grapefruitsaft“ war daher auch die fehlende Kenntlichmachung von Süßungsmitteln zu beanstanden.

Ebenfalls lose auf einem Frühstücksbüfett angeboten wurde gemäß Schild am Saftspender ein „Orangensaft“. Nach der Kennzeichnung der Originalpackung, aus der der Saftspender befüllt wird, handelte es sich um Orangenektar. Die irreführende Angabe „Orangensaft“ wurde beanstandet.

Ein Grapefruitsaft, aus einer Fertigpackung in Gläser umgefüllt, wurde lose unter der Angabe „Frische Fruchtsäfte verschiedene Sorten nach Wahl Grapefruitsaft“ in Selbstbedienung angeboten. Die Auslobung „Frische Fruchtsäfte ...“ wurde als zur Irreführung des Verbrauchers geeignet beurteilt, da der Verbraucher annehmen muss, dass es sich um frisch gepressten Fruchtsaft handelt, was nicht der Fall war.

Mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit

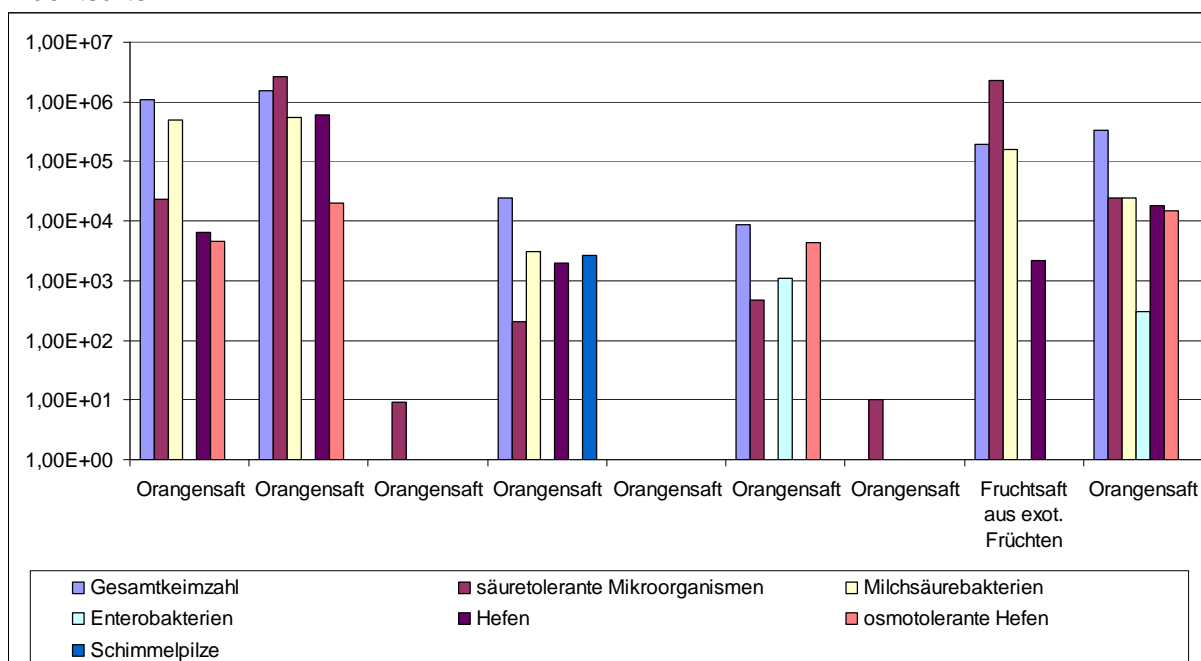
Rund 18 % der Proben gaben Anlass zu einer Bemängelung (7 Proben)/Beanstandung (1 Probe) auf Grund der mikrobiologischen Beschaffenheit.

Bei den festgestellten Keimgehalten handelte es sich überwiegend um Milchsäurebakterien und Hefen, selten um geringe Keimzahlen an Enterobakterien oder Schimmelpilzen. Pathogene Keime wurden nicht nachgewiesen.

Sensorische Mängel wurden bei keiner der Proben festgestellt.

Erwartungsgemäß waren insbesondere frisch gepresste Fruchtsäfte auffällig, da die Herstellung eines frisch gepressten Fruchtsaftes keinen keimabtötenden Verfahrensschritt beinhaltet.

Die folgende Grafik zeigt die Keimzahlen typischer Keimarten in den eingereichten frisch gepressten Fruchtsäften.



Von den acht frisch gepressten Orangensäften, die zur Untersuchung vorlagen, waren drei Proben von einwandfreier Beschaffenheit. Alle anderen Proben, auch eine Mischung aus verschiedenen exotischen Früchten, wiesen höhere Keimzahlen auf.

Wie die Grafik zeigt, kann es sich bei den sogenannten säuretoleranten Mikroorganismen sowohl um Milchsäurebakterien als auch um Hefen handeln. Diese Keimarten sind grundsätzlich in der Lage, den Verderb von Fruchtsaft herbeizuführen. Ihr massenhaftes Vorkommen deutet auf „ungestörte“ Vermehrungsbedingungen hin, die durch mangelnde Reinigung und Desinfektion von Geräten oder Arbeitsflächen verursacht werden können. Die mikrobiologischen Untersuchungsergebnisse wurden dann den Überwachungsbehörden zur Kenntnis gegeben.

Ein frisch gepresster Orangensaft, entnommen im Nachgang zu einer solchen Bemängelung, wies gegenüber der Bezugsprobe nochmals erhöhte Keimzahlen auf und wurde als nachteilig beeinflusst im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung beanstandet.

Kennzeichnung

In die Auswertung einbezogen wurden auch zwei Proben (Planprobe und Nachprobe), die im Betrieb selbst hergestellt und auf Vorrat abgepackt wurden. Die Verkehrsbezeichnung „Erdbeer-Bananen-Orangensaft“ war bei dem Erzeugnis, für das laut Zutatenverzeichnis Erdbeeren und Bananen als solche verarbeitet wurden, nicht zutreffend und wurde beanstandet. Die Verkehrsbezeichnung wurde in eine beschreibende Verkehrsbezeichnung umformuliert.

Zusammenfassung

Das Schwerpunktprogramm lieferte einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten der losen Inverkehrgabe von Fruchtsäften einschließlich der Herstellung im Einzelhandelsbetrieb und Verpackung auf Vorrat zur Abgabe in Selbstbedienung.

Die Beanstandungen ergaben sich überwiegend aus einer irreführenden Bezeichnung der Probe. Bei der Fortführung der Untersuchungen von Fruchtsäften aus loser Abgabe wird die Überprüfung der Bezeichnung daher auch weiterhin einen Schwerpunkt bilden. Hinsichtlich der frisch gepressten Fruchtsäfte steht die Verbesserung der mikrobiologischen Beschaffenheit im Vordergrund.