

## Schwerpunktbericht 01-2012

### Untersuchung von Lebensmitteln tierischer Herkunft von konventionell und ökologisch produzierenden Direktvermarktern

#### Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Die Direktvermarktung von Lebensmitteln in Sachsen-Anhalt wird seit einigen Jahren vom Verbraucher immer mehr geschätzt. Nicht zuletzt die Fülle an Lebensmittelskandalen lässt die Verbraucher vermehrt auf regionale Produkte zurückgreifen. Auf zahlreichen Bauernmärkten, Hofläden oder direkt vom Betrieb aus wird ein umfangreiches Sortiment an tierischen Lebensmitteln angeboten. Die Produktpalette reicht von frischem Fleisch (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, andere Paarhufer, Pferde, andere Einhufer, Kaninchen einschließlich Wild und Geflügel) sowie Erzeugnisse daraus, über Milch- und Milchprodukte, insbesondere Käse aus Schaf- und Ziegenrohmilch, bis hin zu Eiern und Fisch.

Insgesamt wurden in den Jahren 2010 bis 2012 315 Proben von konventionell und ökologisch produzierenden Direktvermarktern untersucht. In der nachfolgenden Übersicht ist die Verteilung auf die einzelnen Warengruppen dargestellt.

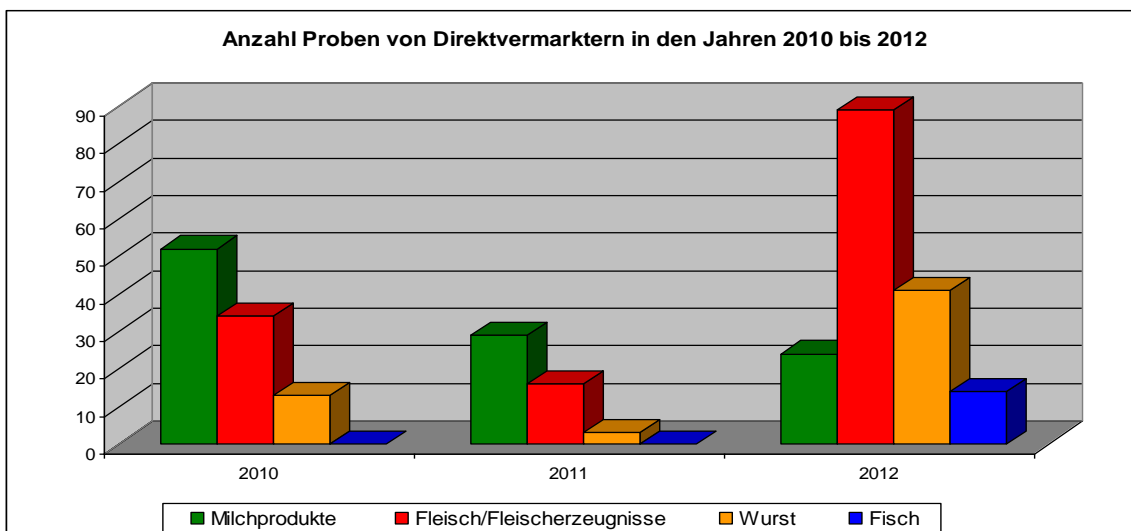


Abb. 1 Probenanzahl von Direktvermarktern

Überprüft wurden bei allen Proben die mikrobiologische und chemische Beschaffenheit, produktspezifische Eigenschaften sowie die Kennzeichnung. Ausgewählte Lebensmittel wurden auf Rückstände untersucht. Von 315 zur Untersuchung eingegangenen Proben waren 59 (18,7%) zu beanstanden. Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die Anzahl an Beanstandungen in den einzelnen Warengruppen.

Tabelle 1: Beanstandete Proben

Warengruppe	Probenanzahl	Beanstandungen	
		abs.	in %
Milchprodukte	105	33	31,4
Fleisch /Fleischerzeugnisse	139	11	7,9
Wurst	57	15	26,3
Fisch (2012)	14	0	0
<b>gesamt</b>	<b>15</b>	<b>59</b>	<b>18,3</b>

Die Beanstandungsgründe unterscheiden sich dabei nicht wesentlich von den von Planproben im Landesamt für Verbraucherschutz zur Untersuchung eingehenden Proben aus dem Handel bzw. direkt vom Hersteller entnommenen Proben. Erfreulicherweise wurden sensorische Abweichungen in den letzten Jahren seltener festgestellt. Hauptschwerpunkt sind auch hier Probleme bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und fehlerhafte bzw. fehlende Angaben von Kennzeichnungselementen.

In der nachfolgenden Übersicht ist die Verteilung der wichtigsten Beanstandungsgründe auf die Warengruppen Fleisch, Wurst und Milchprodukte dargestellt.

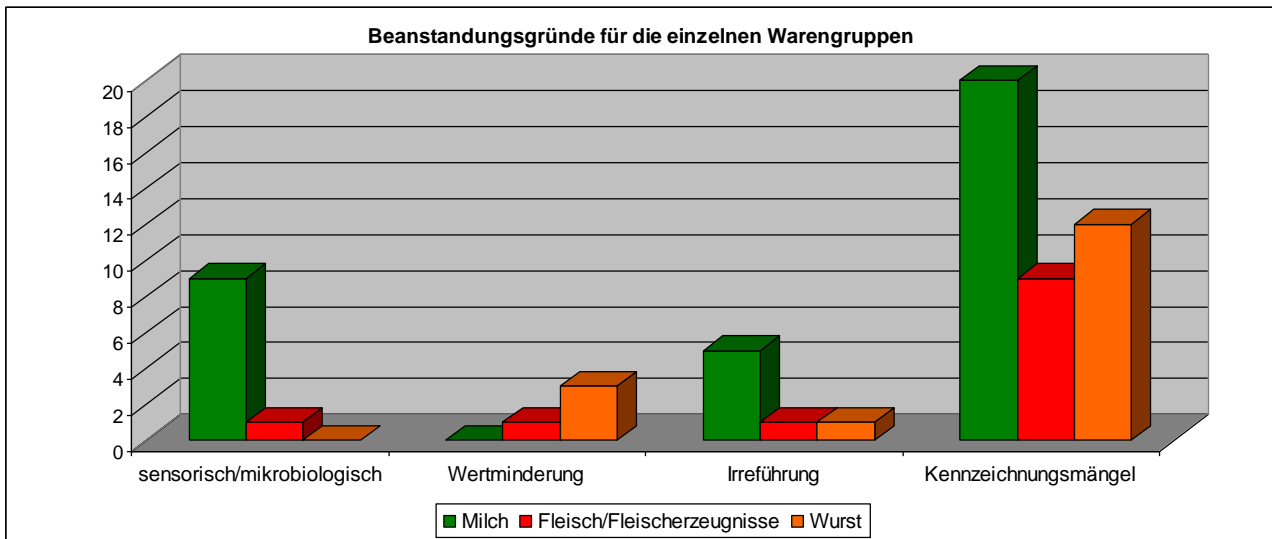


Abb. 2 Beanstandungsgründe für die einzelnen Warengruppen

Die hohe Beanstandungsrate bei Milchprodukten resultiert insbesondere aus der fehlenden Angabe von Kennzeichnungselementen wie z.B. Angabe des Fettgehaltes in der Trockenmasse bzw. der Fettgehaltsstufe bei lose verkauftem Käse, fehlende Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bei lose verkauftem Frischkäse, fehlende Angabe der Tierart sowie der Hinweis „Käse aus Rohmilch“ ebenfalls bei loser Abgabe.

In 6 Käseproben aus einem Betrieb wurde *Escherichia coli* nachgewiesen. Aufgrund der Überschreitung des Grenzwertes „M“ für *Escherichia coli* in Käse aus Milch oder Molke, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, wurde die Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien nicht eingehalten. Es lag ein unbefriedigendes Ergebnis für dieses Prozesshygienekriterium vor.

In zwei weiteren Betrieben wurden bei mehreren verschiedenen Käseproben koagulasepositive Staphylokokken nachgewiesen. Während in einem Betrieb aufgrund der Überschreitung des Wertes  $c = 2$  von Proben zwischen „m“ und „M“ ein unbefriedigendes Ergebnis für dieses Prozesshygienekriterium vorlag, wurde in dem zweiten Betrieb eine Überschreitung des Wertes „M“ festgestellt. Nach Anhang 1 Kapitel 2.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist bei Nachweisen von koagulase-positiven Staphylokokken  $>10^5$  KbE/g die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen.

Im Lebensmittel wurde Staphylokokken-Enterotoxin nachgewiesen. Die Probe befand sich jedoch noch nicht im Verkehr, sie wurde aus dem Reifungslager entnommen.

Andere pathogene Keime wie Salmonellen und *Campylobacter* wurden nicht nachgewiesen. *Listeria monocytogenes* wurde nur in einer Käseprobe nachgewiesen, der Wert lag jedoch unterhalb des gemäß Anhang I der VO (EG) Nr. 2073/2005 Kapitel 1. Punkt 1.2. und 1.3.festgelegten Grenzwertes von  $< 100$  KbE/g von für in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.

Die Qualität von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurst, hier insbesondere die sensorische Beschaffenheit, hat sich in den letzten Jahren stetig verbessert. Sensorische Abweichungen, aufgrund dessen

---

die Proben als nicht verkehrsfähig beurteilt werden müssen, wurden nur bei einer Probe Damwild festgestellt.

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Beschaffenheit werden neben der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie hinsichtlich von Richt- und Warnwerten für einzelne Lebensmittel herangezogen.

Von den 26 festgestellten Beanstandungen der untersuchten Proben war jedoch keine Probe aufgrund von mikrobiologischen Mängeln zu beanstanden. Pathogene Keime wie Salmonellen, *Campylobacter* und *Yersinia enterocolitica* wurden nicht isoliert. In zwei Rohwurstproben und in einer Probe Hackfleisch wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, der Wert lag jedoch auch bei diesen Produktgruppen unterhalb des festgelegten Grenzwertes von < 100 KbE/g von für in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.

Weitere Beanstandungsgründe waren:

- Unterschreitung der Werte für BEFFE in Verbindung mit hohen Fettgehalten, insbesondere bei Leberwürsten
- Inverkehrbringen von Erzeugnissen aus der gewerblichen Schlachtung als hausgeschlachtete Produkte
- fehlerhafte Kennzeichnung von Fertigpackungen
- fehlendes Identitätskennzeichen
- fehlende Angabe von Zusatzstoffen bei loser Abgabe
- unzureichende Kennzeichnung von Geflügelfleisch, welches auch bei der Abgabe durch Direktvermarkter den Anforderungen der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch unterliegt

Durch die schwerpunktmäßige Anforderung von Erzeugnissen aus der Direktvermarktung in den letzten Jahren wurden die auf dem Markt angebotenen Erzeugnisse immer stärker in die Lebensmittelüberwachung eingebunden. Im Rahmen der risikoorientierten Überwachung der Herstellerbetriebe und risikoorientierten Probenplanung wird die regelmäßige Überprüfung fortgesetzt.

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

---

[www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de](http://www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de)

---