

Schwerpunktbericht 02-2012

Fortsetzung der Untersuchungen von geschlagener Sahne aus Automaten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Seit über 7 Jahren wird die mikrobiologischen Beschaffenheit von geschlagener Sahne aus Sahneautomaten verstärkt untersucht. Unverändert waren nachfolgende Richt- und Warnwerte der DGHM die Grundlage für die Bewertung von aufgeschlagener Sahne:

Keimart	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	-
Enterobakterien	1.000	100.000
<i>E. coli</i>	10	100
Pseudomonaden	1.000	-

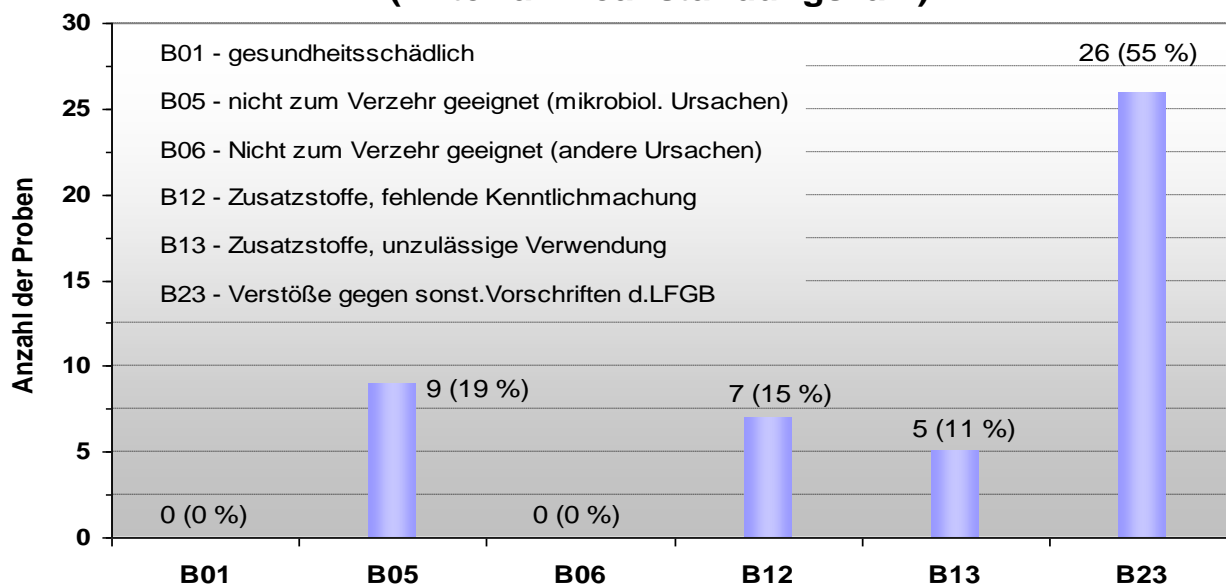
Im Untersuchungsjahr 2012 wurden 104 Proben eingesandt, darunter 89 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus der Originalverpackung. Unter Berücksichtigung der Richt- und Warnwerte der DGHM ergaben sich für die mikrobiologische Beurteilung folgende Ergebnisse (da teilweise neben der aufgeschlagenen 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)	<i>E. coli</i> (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	81 (111)	44 (105)	84 (108)	33 (94)
> Richtwert	20 (5)	43 (5)	0 (0)	68 (20)
> Warnwert	-	14 (5)	16 (5)	-

Resultierend aus diesen Werten wurden 9 Proben als „nicht zum Verzehr geeignet“ nach Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05) und 26 Proben wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 3 LMHV (B23) beanstandet. Darüber hinaus wurden bei 7 Proben die verwendeten Süßstoffe nicht kenntlich gemacht (B12). Auffällig waren dieses Jahr auch wieder die erheblichen Höchstmengenüberschreitungen bei Süßstoffen. So lag bei 4 Proben der Cyclamatgehalt doppelt so hoch wie nach Zusatzstoffzulassungsverordnung zugelassen. Bei einer Probe wurde eine Höchstmengenüberschreitung bei Saccharin festgestellt. Hintergrund ist die fehlende Angabe der Süßstoffmenge in Tafelsüßen, welche für die Süßung von aufgeschlagener Sahne verwendet werden. Aufgeführt wird lediglich eine vergleichende Darstellung zum Zucker. Daraus lässt sich der Süßstoffgehalt nicht zuverlässig berechnen. So kann es schon beim Einsatz von einem Teelöffel Tafelsüße auf einen Liter Schlagsahne zu erheblichen Höchstmengenüberschreitungen an Süßstoffen kommen. Diese Problematik lässt sich im Dienstleistungsbetrieb nur durch den Einsatz der kristallinen Substanzen lösen. Allerdings sind Tafelsüßen deutlich leichter erhältlich und weisen auch günstigere technologische Eigenschaften auf.

Die Beanstandungen sind in der folgenden Abbildung dargestellt (insbesondere bei den Süßstoffen sind Mehrfachnennungen möglich).

Beanstandungsgründe (Anteil an Beanstandungszahl)



Im folgenden Diagramm sind die Ergebnisse der untersuchten Keimzahlen und die Anzahl der eingesandten Proben dargestellt. Aufgrund der Bevölkerungsentwicklung wurden auch im Jahr 2012 weniger Proben untersucht als im Vorjahr.

Auffällig ist, dass sich die „besseren“ Ergebnisse aus 2011 nicht bestätigt haben. Im Jahr 2012 erreichten die Keimzahlen und Beanstandungen den bisherigen Höchstwert. Dies lässt letztlich nur den Schluss zu, dass 2011 äußere Einflüsse wie die stark schwankenden Temperaturen in den Sommermonaten und der daraus resultierende verringerte Sahneumsatz zu einer scheinbaren Verbesserung der Situation geführt haben.

Insbesondere die Richtwertüberschreitungen bei Pseudomonaden haben sich noch einmal signifikant erhöht. Darüber hinaus wurde auch in 19 Proben *Pseudomonas aeruginosa* nachgewiesen. Auch dieser Wert stellt den bisherigen Höhepunkt dar.

Im Jahr 2012 wurde der Untersuchungszeitraum auch auf das erste und vierte Quartal ausgedehnt, um den mikrobiologischen Status der Sahnebereiter bei sehr geringem Absatz zu erhalten. Außerhalb der Saison zeigte sich eine niedrigere mikrobielle Belastung, was natürlich auch den deutlich geringeren Probezahlen geschuldet sein kann.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass sich die mikrobielle Belastung von aufgeschlagener Sahne aus Sahnebereitern in Dienstleistungsbetrieben im Jahr 2012 auf dem höchsten Stand seit sieben Jahren bewegte. Die scheinbare Verbesserung vom Vorjahr konnte nicht bestätigt werden. Somit ist es weiterhin wichtig, die Dienstleistungsbetriebe auf die Problematik aufmerksam zu machen und mittels intensiver Beprobung und Untersuchung möglichen Ursachen im Einzelfall auf den Grund gehen zu können.

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

