
Schwerpunktbericht 14-2012
**Untersuchung von Sprossen auf Salmonellen, *Yersinia enterocolitica*,
E. coli und auf STEC**

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Durch die Herstellungsbedingungen von Sprossen kann die Vermehrung von pathogenen Mikroorganismen begünstigt werden.

Aufgrund dieser Tatsache wurden im Rahmen dieses Schwerpunktes 44 Proben Sprossen unter anderem auf das Vorhandensein der mikrobiologischen Parameter Salmonellen, *Yersinia enterocolitica*,

E. coli und STEC untersucht.

Salmonellen und *Yersinia enterocolitica* wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Bei 13 Proben (30 %) wurde *E. coli* nachgewiesen. Die nachgewiesenen Gehalte überschritten jeweils den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie aufgeführten Warnwert von 1×10^3 KbE/g. Aufgrund dieser Befunde wurden 12 Proben (27 %) als nachteilig beeinflusst im Sinne von § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV (B23) beurteilt. 1 Probe wurde aufgrund einer zusätzlich festgestellten sensorischen Abweichung als zum Verzehr ungeeignet i. S. v. Art. 14 Abs. 2 Buchstabe lit. b der VO (EG) Nr. 178/2002 beurteilt (B05).

Shiga Toxin bildende *E. coli* wurden in keiner Probe nachgewiesen.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass in den 2012 untersuchten Sprossen keine pathogenen Keime nachgewiesen wurden. Aufgrund des Risikos des Vorkommens und der Begünstigung der Vermehrung von Krankheitserregern ist im Sinne des Verbraucherschutzes eine Fortführung der Untersuchung dieser Erzeugnisse weiterhin erforderlich.

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
