

Schwerpunktbericht 01-2013 Sahne aus Automaten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Um die Sensibilisierung der Betreiber von Sahnebereitern in Dienstleistungsbetrieben gegenüber den Auswirkungen unzureichender Reinigung der Automaten hoch zu halten, wurden im Jahr 2013 97 Proben untersucht, wobei 90 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus dem Originalgebinde eingesandt wurden. Dies ist notwendig, um später den Kontaminationsverlauf eingrenzen zu können. 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	-

Unter Berücksichtigung dieser Werte 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.):

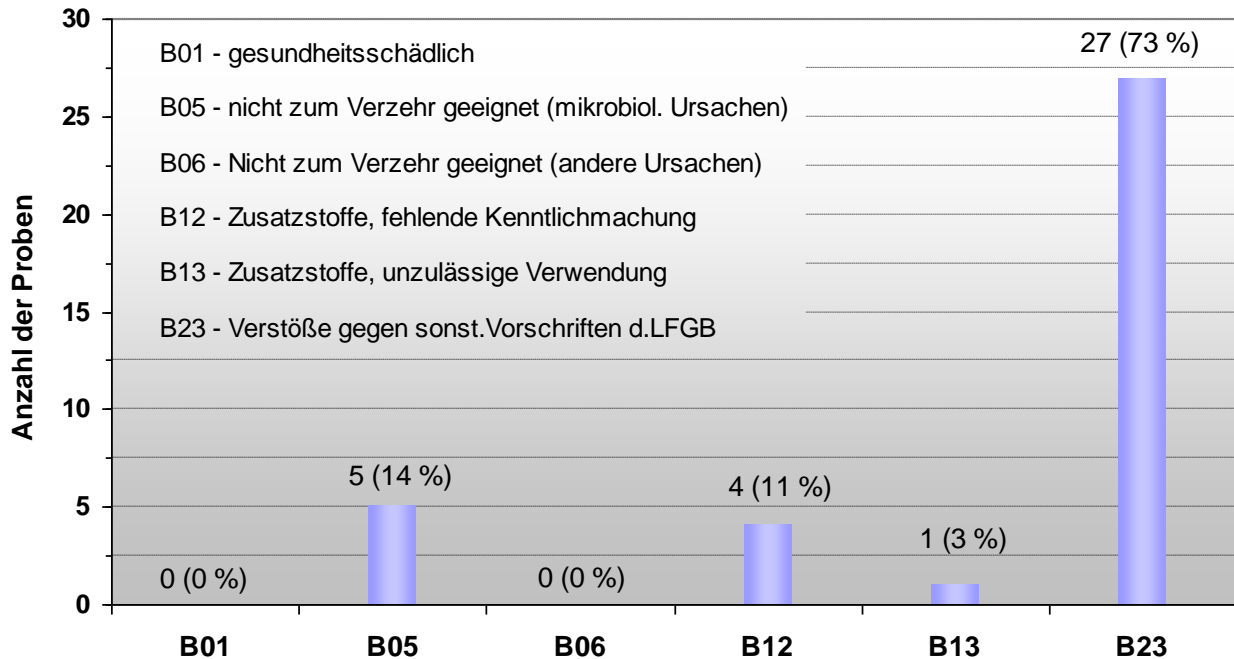
	Gesamtkeimzahl (Vergleichsprobe)	Enterobakterien (Vergleichsprobe)	<i>E. coli</i> (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	85 (90)	44 (86)	84 (93)	50 (77)
> Richtwert	12 (7)	44 (5)	0 (1)	47 (19)
> Warnwert	-	9 (4)	12 (1)	-

Resultierend aus diesen Werten wurden 5 Proben (5 %) als „nicht zum Verzehr geeignet“ nach Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05) und 27 Proben (28 %) wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 3 LMHV (B23) beanstandet. In 50 Fällen (52 %) wurde der Gewerbetreibende auf den erhöhten Keimgehalt hingewiesen. Die Ergebnisse enthalten 20 Nachproben, die im Zuge eines Gutachtens zur Untersuchung eingesandt wurden. Von diesen Nachproben zeigten 11 Proben erneut erhöhte Keimgehalte, was bei 2 Proben zu einer Beanstandung nach § 3 LMHV (B23) führte.

Darüber hinaus fehlte bei 4 Proben die Kenntlichmachung der verwendeten Süßstoffe (B12). Im Gegensatz zum letzten Jahr wurde nur bei einer Probe eine Höchstmengenüberschreitung bei Cyclamat festgestellt.

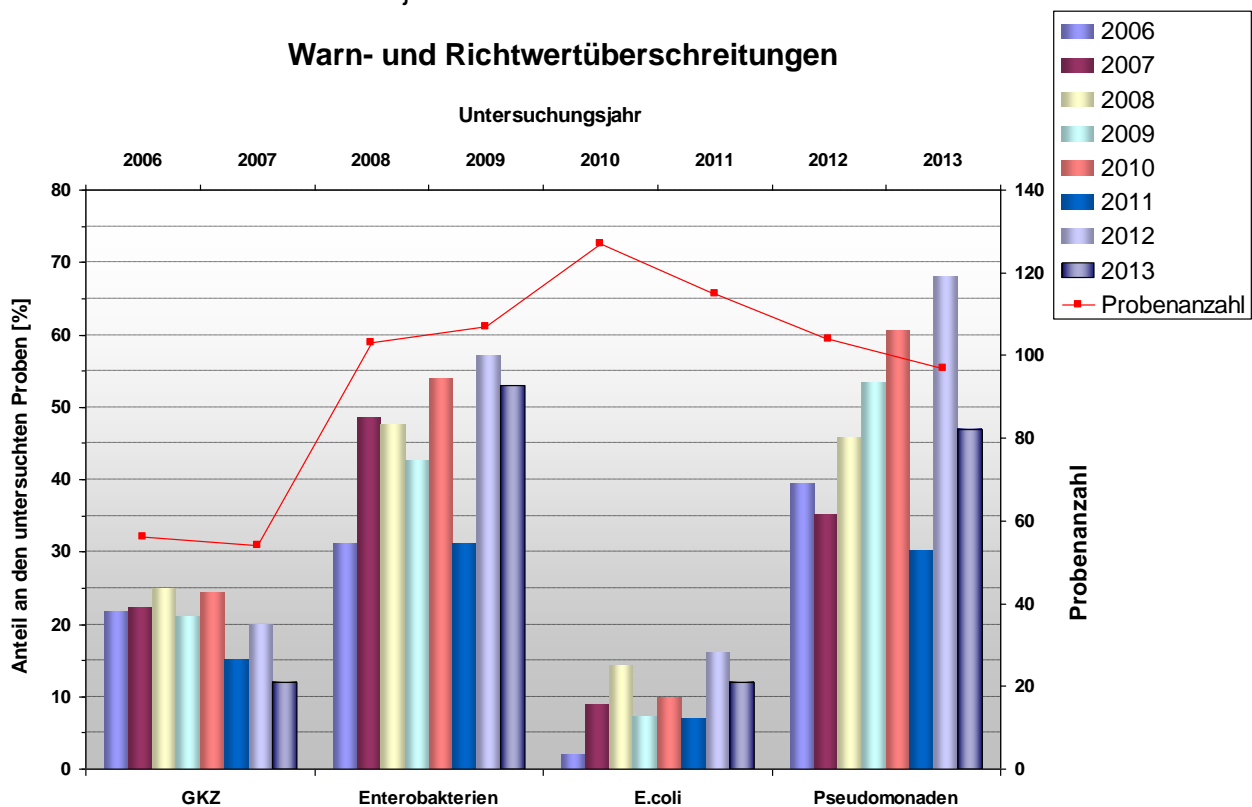
Die Beanstandungen sind in der folgenden Abbildung dargestellt (insbesondere bei den Süßstoffen sind Mehrfachnennungen möglich).

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 2013 weniger Proben untersucht als im Vorjahr.

Warn- und Richtwertüberschreitungen



Erkennbar ist, dass die mit Enterobakterien belasteten Proben im Bereich des Vorjahres liegen. Insbesondere bei *E.coli* bewegt sich der Wert auf einem relativ hohen Niveau. Dagegen hat sich die Anzahl an Proben mit auffälligen Gehalten an Pseudomonaden im Vergleich zum Vorjahr verringert. Interes-

santerweise war der Sommer 2013 ähnlich durchwachsen wie 2011. Ein Einfluss der Außentemperatur und der Nachfrage erscheint somit wahrscheinlich. Dies lässt allerdings auch den Schluss zu, dass die Verringerung der belasteten Proben nicht auf eine Verbesserung der Gesamtsituation zurückzuführen ist. Auch der Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* in 9 Proben spiegelt das wider.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass sich die mikrobielle Belastung von aufgeschlagener Sahne aus Sahnebereitern in Dienstleistungsbetrieben auch im Jahr 2013 auf einem sehr hohen Niveau befindet. Die scheinbare Verbesserung zum Vorjahr beruht vermutlich auf den äußeren Umständen. 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
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
