

## Schwerpunktbericht 07- 2013

### Fleisch aus gastronomischen Einrichtungen

#### *Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Bei der Untersuchung regelmäßig eingehender Verdachtsproben aus gastronomischen Einrichtungen fielen immer wieder sensorische Mängel, teilweise in Verbindung mit dem Nachweis erhöhter Keimgehalte auf. Aus den Angaben aus dem Probeentnahmeschein gehen oftmals Hygienemängel (z. B. Aufbewahrung bei zu hoher Temperatur, für Tiefgefrieren ungeeignete Verpackung, keine Kennzeichnung des Einfrierdatums, fehlende Rückverfolgbarkeit) hervor.

Mit den Untersuchungen sollte ein Überblick über die hygienische Situation im Gastronomiebereich in Sachsen-Anhalt gewonnen werden.

Zur Untersuchung gelangten 45 Proben rohes Fleisch und 29 Proben gegarte und rohe Fleischerzeugnisse. Überwiegend handelte es sich um Schweinefleisch und Erzeugnisse aus Schweinefleisch.

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Qualität von ungewürztem und gewürztem/mariniertem Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch existieren Entwürfe zu Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (1, 2, 3)<sup>1</sup>. Danach sollte der aerobe mesophile Gesamtkeimgehalt bei Schweine- und Geflügelfleisch und gewürzten bzw. marinierten Erzeugnissen daraus  $5 \times 10^6$  KbE/g nicht überschreiten. Für Enterobakterien liegen der Richtwert für bei  $10^4$  KbE/g und der Warnwert bei  $10^5$  KbE/g. Der Gehalt an Verderb hervorrufenden Pseudomonaden sollte unter  $10^6$  KbE/g liegen.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die Keimgehalte der untersuchten Proben.

Tabelle 1: Übersicht über die mikrobiologische Beschaffenheit von Fleisch und rohen Fleischerzeugnissen

Parameter	Keimzahlbereich				
	bis $10^5$	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 5 \times 10^6$	$> 10^7$
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)					
Probenzahl	13	5	7	4	12
Enterobakterien (KbE/g)	bis $10^4$	$> 10^4$	$> 10^5$	$> 10^6$	
Probenzahl	28	5	6	2	
Pseudomonaden (nur rohes Fleisch)	bis $10^5$	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 10^7$	
Probenzahl	20	7	5	5	

Bei 39 % der untersuchten Fleischproben und rohen Fleischerzeugnisse wurde der Richtwert für die Gesamtkeimzahl und bei 27 % der Proben der Richtwert für die Pseudomonaden überschritten.

Bei 12,1 % der Fleischproben und Proben von rohen Fleischerzeugnissen wurde der Richtwert und bei 19,5 % der Proben wurde der Warnwert für die Enterobakterien überschritten.

6 (14,6%) Proben mussten aufgrund erheblicher sensorischer Abweichungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt werden. Diese Proben wiesen deutliche Überschreitungen der Richtwerte für die Gesamtkeimzahl und/oder die Pseudomonaden auf. Bei 3 Proben wurde der Richtwert und bei 3 Proben wurde der Warnwert für die Enterobakterien überschritten. In 2 Proben Hühnerfleisch wurden Salmonellen nachgewiesen.

<sup>1</sup> 1) DGHM 2.1: Rohes und gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (ausgenommen Innereien)  
Entwurf einer Empfehlung 11.09.2013  
2) DGHM 2.2: Rohes und gewürztes oder mariniertes Rindfleisch (ausgenommen Innereien)  
Entwurf einer Empfehlung, 11.09.2013  
3) DGHM 2.3: Rohes und gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien)  
Entwurf einer Empfehlung, 11.09.2013

---

Von 10 gegarten Fleischerzeugnissen wies 1 Probe sehr hohe Keimgehalte in Verbindung mit deutlichen sensorischen Abweichungen auf.

Darüber hinaus konnten dem Probeentnahmeschein bei 5 Proben keine Informationen zur Herkunft (Lieferant, Hersteller) der Proben entnommen werden.

Bei einer Probe eines Fleischerzeugnisses wurde die in der Speisekarte verwendete Verkehrsbezeichnung als irreführend beurteilt. Nach der Angabe in der Speisekarte wurde das Erzeugnis unter Verwendung von Schafskäse für die Füllung hergestellt. Im Käseanteil konnte jedoch ausschließlich Kuhmilchkäse nachgewiesen.

Sämtliche im Jahr 2013 aufgrund mikrobiologisch verursachter sensorischer Abweichungen als nicht zum Verzehr geeignet beurteilte Proben der Warengruppen Fleisch und Fleischerzeugnisse stammten aus gastronomischen Betrieben. Die Ergebnisse der mikrobiologischen und sensorischen Überprüfungen sprechen für mangelndes Hygienebewusstsein im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln in gastronomischen Einrichtungen.

Die Untersuchungen werden im Jahr 2014 weitergeführt.

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)

---