

Schwerpunktbericht 08-2013

Leicht verderbliche Feinbackwaren aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

I. Ausgangspunkt:

Leicht verderbliche Feinbackwaren stellen seit Jahren hinsichtlich ihrer mikrobiologischen Qualität und der Verwendung und rechtskonformen Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ein Problemfeld dar. Nach der Auswertung des Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu an Krankheitsausbrüchen beteiligten Lebensmitteln in Deutschland im Jahr 2011 (Stellungnahme 035/2012 vom 19.09.2012) sind Backwaren ursächlich für 8 % dieser Ausbrüche und stehen damit an dritter Stelle der Lebensmittelgruppen, im Jahr 2012 mit 9 % an vierter Stelle (Stellungnahme Nr. 019/2013 des BfR vom 2. August 2013). Die im LAV eingehenden Proben stammen zum überwiegenden Teil aus Bäckereien/Konditoreien. In den vergangenen Jahren wurden ergänzend derartige unverpackte Produkte aus Selbstbedienungseinrichtungen des Einzelhandels sowie verpackte Produkte angefordert. Mit diesem Programm (50 Proben über das ganze Jahr 2013 verteilt) sollten speziell unverpackte Produkte aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zur Untersuchung gelangen.

II: Verteilung der Proben:

Insgesamt gingen 58 Backwaren zur Untersuchung ein, die aus Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung entnommen wurden. Bäckereien/Konditoreien mit angeschlossenen Café sind darunter nicht erfasst, wobei die eindeutige Zuordnung im Einzelfall anhand der vorliegenden Angaben nicht immer eindeutig war. Die Herkunft dieser 58 Proben verteilte sich wie folgt (Diagramm 1):

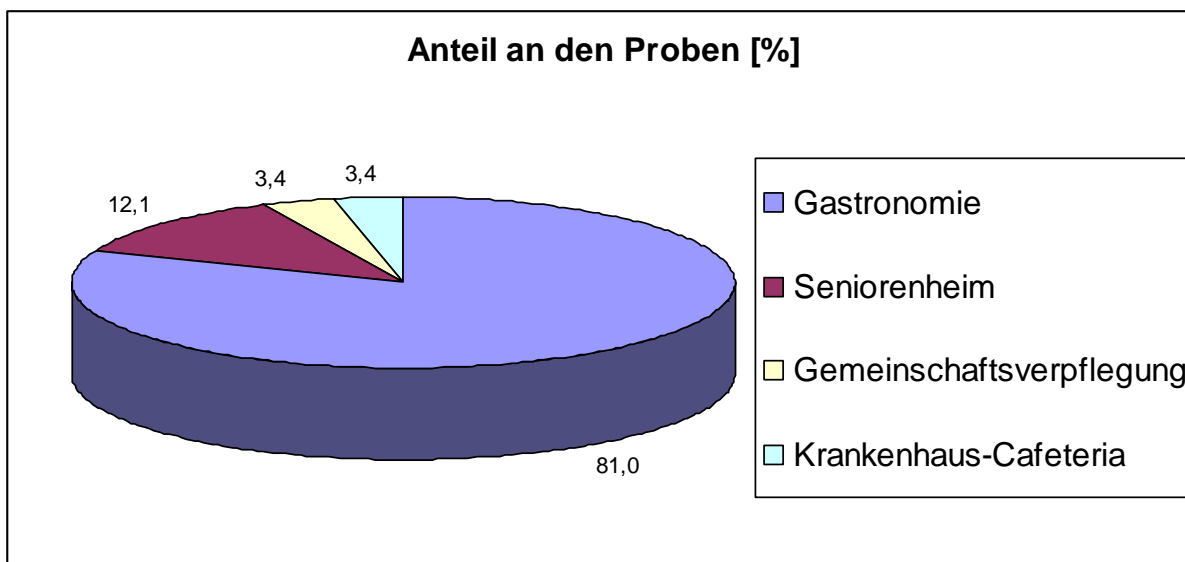


Abb. 1 Anteil der Proben nach Entnahmeort

Der weitaus überwiegende Teil der Proben stammt somit aus der allgemeinen Gastronomie, aus speziellen Einrichtungen gelangten (leider) nur relativ wenig Proben zur Untersuchung. Es ist jedoch auch möglich, dass die Produktgruppe „leicht verderbliche Feinbackwaren“ dort auch eher selten angeboten wird. Die folgenden Auswertungen sind daher mit gewisser Einschränkung zu verstehen, da die Anzahl der Proben aus speziellen Einrichtungen statistisch nicht optimal ist.

Insgesamt wurden fast 75 % der Backwaren selbst hergestellt, das sind fast alle in der allgemeinen Gastronomie entnommenen Proben. Die insgesamt ca. 25 % zugekauften Proben verteilen sich zu ca. 20 % auf Tiefkühl-Fertigprodukte, die lediglich noch aufgetaut werden mussten, und einen geringen

Anteil von ca. 5% zugekaufte Produkte aus Bäckereien/Konditoreien. Die Tiefkühl-Fertigprodukte werden insb. im Bereich Seniorenheime und Krankenhaus-Cafeterien verwendet: 5 von 9 dort entnommene Proben waren TK-Produkte (entspricht 55 %). Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen) waren beide eingesandten Backwaren zugekaufte TK-Produkte.

III. Untersuchungsergebnisse:

Von den 58 Produkten waren 39 (ca. 67%) im Rahmen der mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen unauffällig und daher nicht zu beanstanden. Erfreulicherweise war keine der Backwaren gesundheitsschädlich.

Jedoch wiesen 10 Produkte (17 %) mikrobiologische Mängel auf. Die mikrobiologische Untersuchung und Beurteilung richtete sich nach den Empfehlungen der Kommission Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), die allgemeine Anerkennung gefunden haben. Die Lebensmittel wurden in der Regel untersucht auf: aerobe mesophile Koloniezahl, aerobe mesophile Fremdorganismen, Enterobakterien, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, Hefen, Schimmel, *Bacillus cereus*, Salmonellen, Listerien. Die mikrobiologischen Mängel betrafen erhöhte Gehalte an Enterobakterien, Pseudomonaden, Hefen, *Bacillus cereus* oder Gesamtkeimzahl. Die Mängel waren noch nicht derart gravierend, dass die Produkte zu beanstanden waren, jedoch wurden die Lebensmittelüberwachungsbehörden von den Befunden informiert mit der Empfehlung, die hygienischen Bedingungen in den Betrieben zu überprüfen.

Insgesamt 9 Backwaren (15 %) waren zu beanstanden, davon 5 Backwaren wegen gravierender mikrobiologischer Mängel (vor allem Enterobakterien und/oder *E. coli*, *Bacillus cereus*) und 4 Backwaren wegen Mängel der Beschaffenheit oder Bezeichnung (insbesondere fehlende Kenntlichmachung von Farbstoffen oder Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur statt Schokolade ohne Kenntlichmachung). Das folgende Diagramm 2 stellt diese Ergebnisse graphisch dar (1 Produkt mit mehreren Beanstandungen):

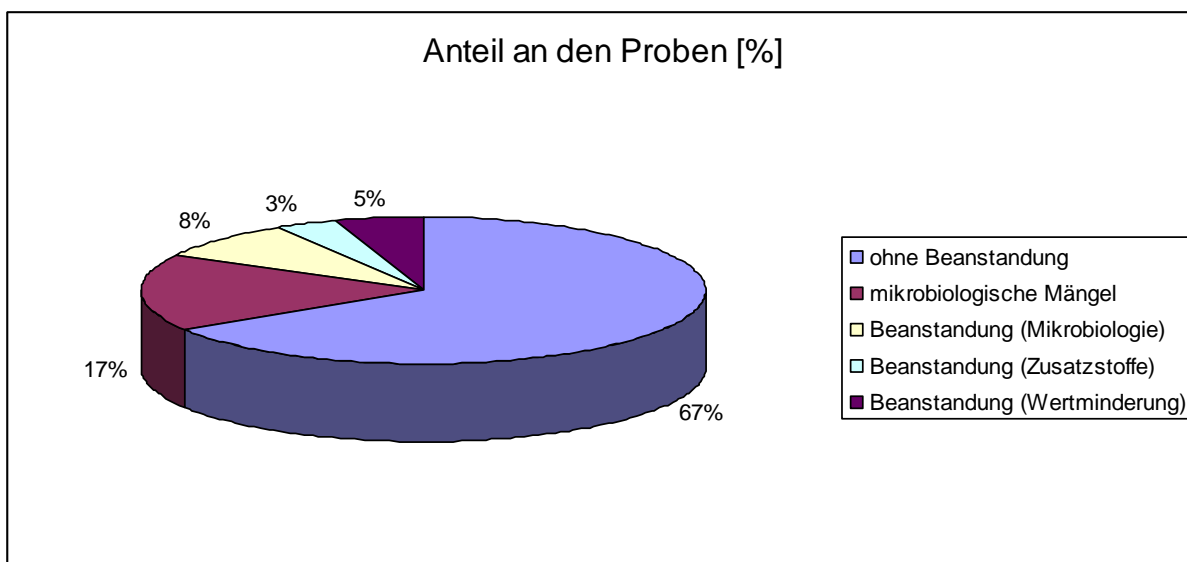


Abb. 2 Anteil der Proben

Bei den leicht verderblichen Feinen Backwaren aus Bäckereien/Konditoreien ergab sich im gleichen Zeitraum, dass 72 % der Produkte nicht zu beanstanden waren, 15 % mikrobiologische Mängel aufwiesen und 13 % zu beanstanden waren. Diese Anteile sind vergleichbar mit den hier dargestellten Ergebnissen für Produkte aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ebenfalls vergleichbar sind die Hauptursachen für die Mängel bzw. Beanstandungen. Sämtliche mangelhaften bzw. zu beanstandenden Produkte stammten aus der allgemeinen Gastronomie.

IV: Zusammenfassung

Die zur Untersuchung eingereichten Produkte stammen weit überwiegend aus der allgemeinen Gastronomie und wurden dort selbst hergestellt. Der Anteil mangelhafter oder zu beanstandender Proben ist vergleichbar mit den Ergebnissen für ähnliche Produkte aus Bäckereien/Konditoreien. Mit zusammengefasst 32 % mangelhafter Produkte ist dieser Anteil jedoch auch hier unbefriedigend hoch.

Leicht verderbliche Backwaren aus sensiblen Bereichen wie Seniorenheimen oder Krankenhaus-Cafeterien lagen nur in relativ geringer Anzahl vor. Es ist anzunehmen, dass diese dort auch eher selten angeboten werden. Erfreulicherweise waren alle diese Produkte einwandfrei. Der Anteil an zugekauften Tiefkühl-Backwaren ist hier vergleichsweise hoch. Vermutlich nehmen die Verantwortlichen in diesen Einrichtungen an, dass solche TK-Produkte ein geringeres insb. mikrobiologisches Risiko darstellen als selbst hergestellte oder von anderen Anbietern zugekaufte Produkte.

Regionale Bäckereien/Konditoreien als Zulieferer für Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung stellen nur einen geringen Anteil (3 von 58 Proben, entspricht 5 %). Sie dürften in den letzten Jahren auch hier deutliche Marktanteile verloren haben. Die Ergebnisse zeigen aber auch, dass die Eigenherstellung solcher Backwaren in der allgemeinen Gastronomie keine bessere Qualität zur Folge hat.

Der insgesamt unbefriedigend hohe Anteil an nicht einwandfreien Feinbackwaren aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung macht es, wie bei den Feinbackwaren aus Bäckereien/Konditoreien, weiterhin erforderlich, mikrobiologische und chemische Untersuchungen im Rahmen der risikoorientierten Probenahme durchzuführen. Sofern in sensiblen Bereichen wie z. B. Seniorenheimen und Krankenhaus-Cafeterien solche Produkte angeboten werden, insbesondere auch aus eigener Herstellung, sollten sie auch bei den Probenahmen berücksichtigt werden, auch wenn die hier vorliegenden Untersuchungsergebnisse bisher erfreulicherweise keine systematischen Probleme andeuten.

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
