

## Schwerpunktbericht 2013

### Mikrobiologischer Status und Zusatzstoffe in lose angebotenen, gesäuerten und / oder in Öl eingelegten Gemüsen und Pilzen

#### *Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Verstärkt werden in größeren Einzelhandelseinrichtungen, Feinkost- und Spezialitätengeschäften sowie Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen mit „Salatbar“ gesäuerte und / oder in Öl eingelegte Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Artischocken) und Pilze zur Selbstbedienung angeboten. Aufgrund der offenen Angebotsform, teils mit Möglichkeiten zur Selbstbedienung durch den Verbraucher und unterschiedlich langer Standzeiten besteht bei derartigen Erzeugnissen ein erhöhtes mikrobiologisches Kontaminationsrisiko. Unter diesem Aspekt ist verstärktes Augenmerk auf die mikrobiologische Beschaffenheit dieser Produkte zu legen.

Zur Auswertung wurden ausschließlich lose abgegebene Produkte herangezogen. Zur Untersuchung eingereicht wurden sowohl Antipastiprodukte wie gegrillte Zucchini oder Auberginen, getrocknete Tomaten in Öl, mit Frischkäse gefüllte Minikürbisse oder Peperoni und Oliven aber auch sauer oder süß-sauer verarbeitetes Gemüse. Insgesamt kamen 19 Produkte zur Untersuchung. Dabei wurden 8 Proben in Gaststätten und Imbisseinrichtungen, 8 Proben bei Herstellern auf der Einzelhandelsstufe und 3 Proben beim Verkauf von lose angebotenen Produkten in der Selbstbedienung entnommen. Alle Proben waren bei ihrer Entnahme gekühlt; bei 4 Proben lag die Entnahmetemperatur mit zweimal 8 °C sowie 10 °C und 13 °C über dem für leicht verderbliche Lebensmittel empfohlenen Wert von 7 °C.

Die Mehrzahl der eingereichten Proben war hinsichtlich der untersuchten mikrobiologischen Parameter unauffällig. Bei 4 Proben, darunter die bei 13 °C gelagerte, wurde ein Hygienehinweis ausgesprochen. Hier lag die Zahl der Hefen ein bis drei Zehnerpotenzen über den Werten, die für die entsprechenden Erzeugnisse noch akzeptabel sind. Bei drei dieser Erzeugnisse war zusätzlich die Koloniezahl der *Enterobacteriaceae* deutlich erhöht. Für zwei dieser bemängelten Proben wurden Nachproben eingereicht, die in mikrobiologischer Hinsicht einwandfrei waren.

Da auch bei loser Abgabe von Lebensmitteln für den Inverkehrbringer die Pflicht der Kenntlichmachung eingesetzter Zusatzstoffe wie Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Süßstoffe und gegebenenfalls Farbstoffe existiert, wurde dies im Rahmen der Möglichkeiten überprüft.

Generell ist festzustellen, dass bei den untersuchten Erzeugnissen überwiegend keine Zusatzstoffe zum Einsatz kamen bzw. nicht in einer technologisch wirksamen Konzentration vorlagen. Eine Probe wurde auf die Anwendung von künstlichen Farbstoffen untersucht, wobei kein Nachweis erfolgte. Bei den eingelegten, getrockneten Tomaten wurde keine Schwefelung nachgewiesen. Neun der 14 auf die Konservierungsstoffe Sorbinsäure E 200, Benzoesäure E 210, Ethyl-p-Hydroxybenzoat E 214 und Methyl-p-Hydroxybenzoat E 218 untersuchten Proben enthielten diese Konservierungsstoffe nicht. Vier weitere Proben enthielten Konservierungsstoffe in technologisch nicht mehr wirksamen Mengen. Teilweise handelt es sich hierbei um Lebensmittel mit zusammengesetzten Zutaten, so dass der Nachweis von Konservierungsstoffen auf „carry over“-Effekte zurückzuführen ist. In drei von sechs untersuchten Proben bezüglich ihres Süßstoffgehaltes wurde der Süßstoff Saccharin unterhalb der gesetzlich vorgegebenen Höchstmenge gefunden.

Eine Probe von süßsauerem Champignons enthielt sowohl den Konservierungsstoff Benzoesäure als auch den Süßstoff Saccharin. Die Kenntlichmachung des Süßstoffes erfolgte nicht gesetzeskonform und wurde beanstandet.

Insgesamt zeigt dieses Untersuchungsprogramm, dass sich der Großteil der Hersteller und Inverkehrbringer des erhöhten mikrobiologischen Risikos der untersuchten Lebensmittel bewusst ist. So musste keine mikrobiologisch bedingte Beanstandung ausgesprochen werden. Vier notwendige Hygienehin-

---

weise, das entspricht 21 % bezogen auf die Probenzahl, zeigen jedoch, dass derartige Kontrollen fester Bestandteil einer risikoorientierten Lebensmittelüberwachung bleiben sollten.

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)

---