



## Schwerpunktbericht 01-2014 Untersuchung von geschlagener 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 2014 84 Proben untersucht, wobei 75 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus dem Originalgebilde 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	-

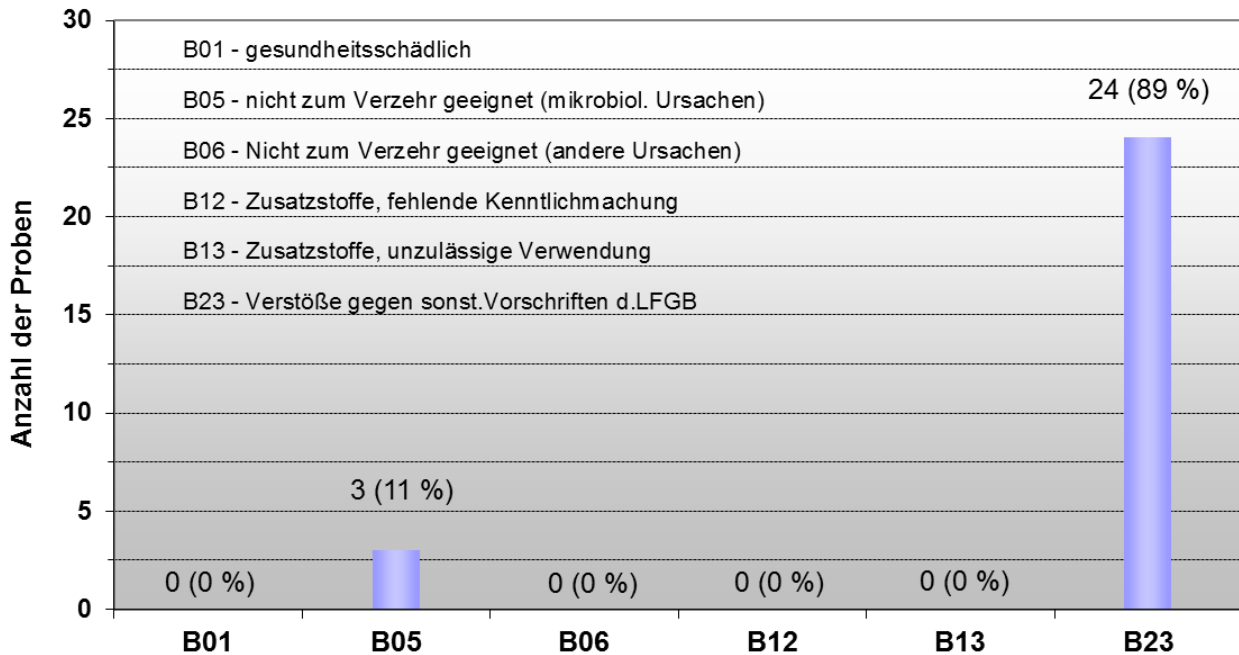
Unter Berücksichtigung dieser Werte ergaben sich für die mikrobiologische Beurteilung folgende Ergebnisse (da teilweise neben der aufgeschlagenen Sahne und der Originalsahne auch eine Probe aus dem Vorratsbehälter des Sahneautomaten eingesandt wurde, übersteigen die Zahlen für die Vergleichsproben teilweise die angegebene Gesamtprobenzahl.):

	Gesamtkeimzahl (Vergleichsprobe)	Enterobakterien (Vergleichsprobe)	<i>E. coli</i> (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (Vergleichsprobe)
≤ Richtwert	62 (94)	32 (86)	70 (99)	27 (80)
> Richtwert	17 (5)	33 (13)	0 (0)	51 (18)
> Warnwert	-	14 (0)	8 (0)	-

Resultierend aus diesen Werten wurden 3 Proben (4 %) als „nicht zum Verzehr geeignet“ nach Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05) und 24 Proben (29 %) wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 2 LMHV (B23) beanstandet. In 35 Fällen (42 %) wurde der Gewerbetreibende auf den erhöhten Keimgehalt hingewiesen. Die Ergebnisse enthalten 7 Nachproben, die im Zuge eines Gutachtens zur Untersuchung eingesandt wurden. Von diesen Nachproben mussten 2 Proben erneut nach § 2 LMHV (B23) beanstandet werden. Die Kenntlichmachung der verwendeten Süßstoffe erfolgte bei allen untersuchten Proben. Dies stellt eine deutliche Verbesserung gegenüber den Vorjahren dar.

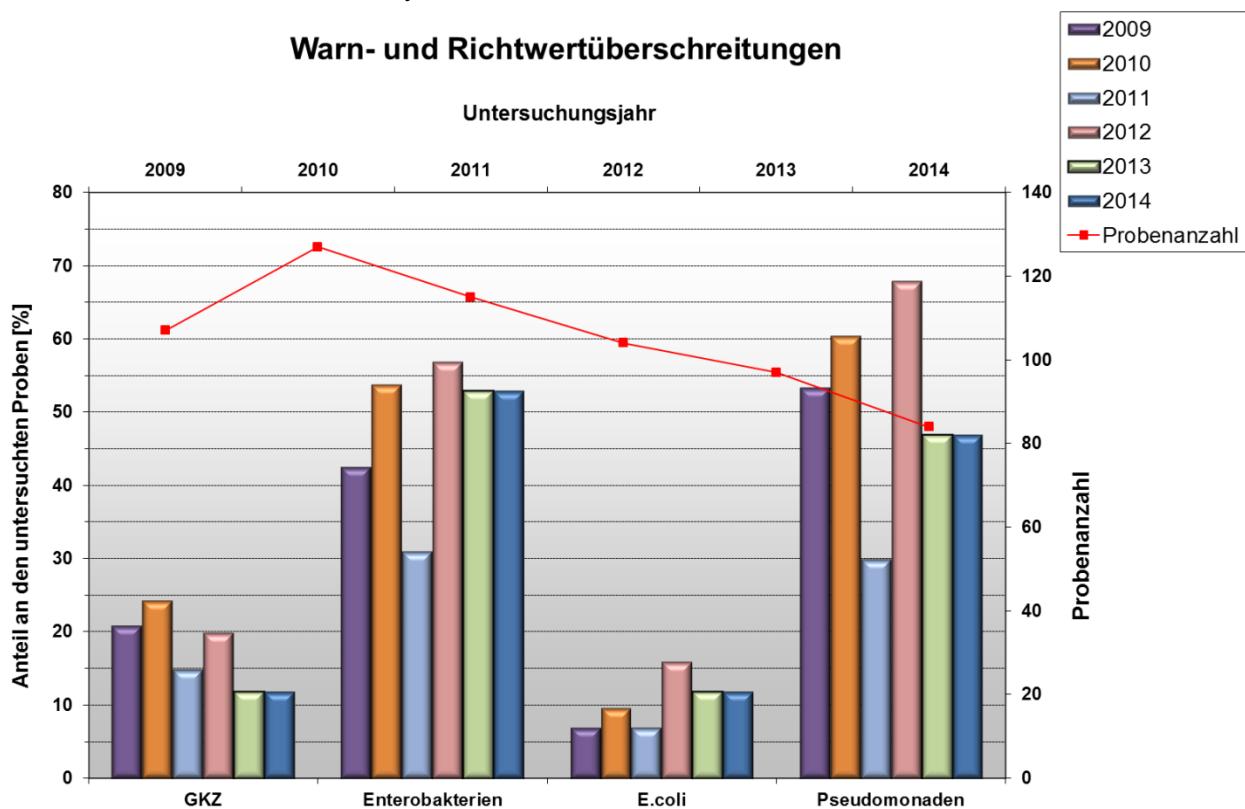
Die Beanstandungen sind in der folgenden Abbildung dargestellt.

### 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 2014 weniger Proben untersucht als im Vorjahr.

### Warn- und Richtwertüberschreitungen



Erkennbar ist, dass die mit Enterobakterien und Pseudomonaden belasteten Proben im Bereich des Vorjahres liegen. Insbesondere bei *E. coli* bewegt sich der Wert auf einem relativ hohen Niveau. Auch der Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* in 12 Proben spiegelt das wider.



Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass sich die mikrobielle Belastung von aufgeschlagener Sahne aus Sahnebereitern in Dienstleistungsbetrieben auch im Jahr 2014 gegenüber den Vorjahren nicht verbessert hat. Jährliche Schwankungen sind eher auf äußere Einflüsse wie z. B. die Witterungsbedingungen als auf die Verbesserung der hygienischen Situation bei der Herstellung zurückzuführen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit  
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)  
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403