



## Schwerpunktbericht 01-2015

### Fortsetzung der Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit geschlagener Sahne aus Automaten

#### Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Nach wie vor zeigt sich, dass aufgeschlagene Sahne in Eiskaffees und vergleichbaren Dienstleistungsbetrieben ein Lebensmittel ist, bei dem sich die Hygieneverhältnisse direkt widerspiegeln. Dementsprechend ist die Beanstandungsrate erneut überdurchschnittlich hoch. Im Jahr 2015 wurden 74 Proben untersucht, wobei 69 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus dem Originalgebilde eingesandt wurden. Dies ist notwendig, um später den Kontaminationsverlauf eingrenzen zu können. Nachfolgende Richt- und Warnwerte der DGHM waren die Grundlage für die Bewertung von aufgeschlagener Sahne, wobei seit diesem Jahr der Warnwert für Enterobakterien um den Faktor 10 reduziert wurde:

Keimart	Richtwert [KbE/g]	Warnwert [KbE/g]
Gesamtkeimzahl	1.000.000	-
Enterobakterien	1.000	10.000
<i>E. coli</i>	10	100
Pseudomonaden	1.000	-

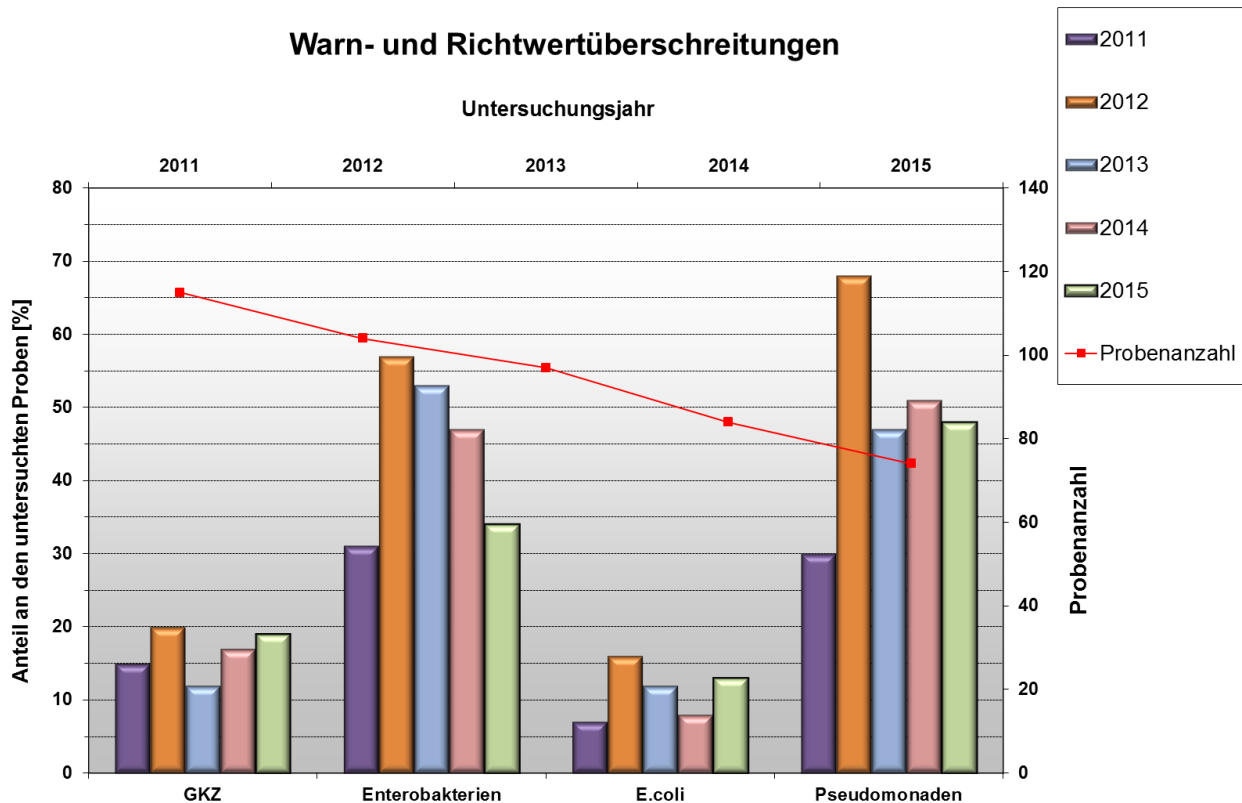
Unter Berücksichtigung dieser Werte ergaben sich für die mikrobiologische Beurteilung folgende Ergebnisse (da teilweise neben der aufgeschlagenen Sahne und der Originalsahne auch eine Probe aus dem Vorratsbehälter des Sahneautomaten eingesandt wurde, übersteigen die Zahlen für die Vergleichsproben teilweise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

	Gesamtkeimzahl (Vergleichs- probe)	Enterobakterien (Vergleichs- probe)	<i>E. coli</i> (Vergleichs- probe)	Pseudomonaden (Vergleichs- probe)
≤ Richtwert	51 (85)	36 (75)	57 (83)	22 (68)
> Richtwert	19 (3)	13 (4)	0 (1)	48 (16)
> Warnwert	-	21 (6)	13 (1)	-

Resultierend aus diesen Werten wurde 1 Probe (1 %) als „nicht zum Verzehr geeignet“ nach Artikel 14 (1) VO (EG) Nr. 178/2002 (B05) und 31 Proben (42 %) wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 2 (1) Nr. 1 LMHV (B23) beanstandet. Zusätzlich wurde in 25 Fällen (34 %) der Gewerbetreibende auf den erhöhten Keimgehalt hingewiesen. In der Summe waren somit 57 Proben (77 %) mikrobiologische auffällig. Die Ergebnisse enthalten 6 Nachproben, die im Zuge eines Gutachtens zur Untersuchung eingesandt wurden. Von diesen Nachproben mussten 2 Proben erneut nach § 2 (1) Nr. 1 LMHV (B23) beanstandet werden.

Es gelangten nur wenige gesüßte Proben zur Untersuchung. Offenbar ist süße Schlagsahne in Sachsen-Anhalt weniger verbreitet als in anderen Bundesländern. Hierbei kommen Zucker oder Süßstoffen zum Einsatz, wobei letztere in Verbindung mit der Bezeichnung direkt oder als Fußnote kenntlich gemacht werden müssen. Bei zwei Proben fehlte diese jedoch so dass sie dementsprechend nach Zusatzstoffzulassungsverordnung beanstandet werden mussten.

Im folgenden Diagramm sind die Ergebnisse der untersuchten Keimzahlen und die Anzahl der eingesandten Proben im Vergleich zu den letzten 4 Jahren dargestellt. Die Verringerung der Probenzahl ist sowohl der Bevölkerungs- als auch der Personalentwicklung geschuldet.



Während die Anzahl der Warn- und Richtwertüberschreitungen bei der Gesamtkeimzahl (GKZ), *E. coli* und Pseudomonaden seit drei Jahren relativ gleichbleibend ist, geht die Zahl bei den Enterobakterien seit vier Jahren kontinuierlich zurück. Warum das nur diese Keime betrifft kann nicht zufriedenstellend erklärt werden. Möglicherweise ist dies auf die verbesserte Reinigung oder die Selektivität der verwendeten Reinigungsmittel zurückzuführen. Wie erwartet erhöht sich mit der Verringerung des Warnwertes für Enterobakterien die Zahl der Warnwertüberschreitungen deutlich. Da sich jedoch in gleichem Maße die Richtwertüberschreitungen reduzieren, ändert sich die Summe aus beiden nicht. Da aber Warnwertüberschreitungen in der Regel zu einer Beanstandung führen, trägt diese Warnwertreduzierung durchaus zu einer Erhöhung der Beanstandungsquote bei. Im Kontext betrachtet, spielt dieser Sachverhalt jedoch eine untergeordnete Rolle. Gerade Richt- und Warnwertüberschreitungen bei *E. coli* von über 10 Prozent sowie der Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* in 15 Prozent der Proben lassen eine Verbesserung nicht vermuten.

Insgesamt weisen wieder 77 Prozent der Proben mikrobielle Mängel auf. Untersuchungen an Nachproben haben auch gezeigt, dass der Aufbau der Geräte eine Reinigung teilweise erschwert. Wenn einmal eine Kontamination im Gerät vorhanden ist, lässt sich diese mitunter nur mit sehr viel Aufwand wieder entfernen. Der vom Hersteller angebotene Service ist natürlich nur für größere Betriebe realisierbar. Somit liegt es in der Eigenverantwortung eines jeden Betriebes, für eine ausreichende Hygiene zu sorgen.

Die mikrobielle Beschaffenheit aufgeschlagener Sahne lässt sich jedoch nur durch regelmäßige Kontrollen überwachen. Kontinuierliche Untersuchungen eröffnen auch die Möglichkeit, Trends zu erkennen und ggfs. darauf zu reagieren. Eine weitere intensive Beprobung erscheint daher im Sinne des Verbraucherschutzes unumgänglich.