



Schwerpunktbericht 03-2015

Feststellung der lebensmittelhygienischen, sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit von Fleisch aus gastronomischen Einrichtungen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Bei der Untersuchung regelmäßig eingehender Verdachtsproben 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) hervor.

Mit den Untersuchungen sollte nach 2013 erneut ein Überblick über die Situation im Gastronomiebereich in Sachsen-Anhalt gewonnen werden.

Zur Untersuchung gelangten 50 Proben rohes Fleisch und rohe Fleischerzeugnisse.

Zur Beurteilung der mikrobiologischen Qualität von ungewürztem und gewürztem/mariniertem Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch existieren Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.¹ Danach sollte der aerobe mesophile Gesamtkeimgehalt bei Schweine- und Geflügelfleisch und gewürzten bzw. marinierten Erzeugnissen daraus 5×10^6 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)	bis 10^5	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 5 \times 10^6$	$> 10^7$
Probenzahl	22	8	5	3	12
Enterobakterien (KbE/g)	bis 10^4	$> 10^4$	$> 10^5$	$> 10^6$	
Probenzahl	41	4	2	3	
Pseudomonaden	bis 10^5	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 10^7$	
Probenzahl	40	5	4	1	

Bei 30 % der untersuchten Proben wurde der Richtwert für die Gesamtkeimzahl und bei 10 % der Proben wurde der Richtwert für die Pseudomonaden überschritten. Bei 8 % der Proben wurde der Richtwert und bei 10 % der Proben wurde der Warnwert für die Enterobakterien überschritten.

Bei keiner der untersuchten Proben wurden, auch bei erhöhten Keimgehalten, sensorische Abweichungen festgestellt. In 1 Probe Hähnchenbrustfilet wurde *Salmonella* ser. Infantis nachgewiesen. Im Vergleich zur Schwerpunktuntersuchung 2013 haben sich die Ergebnisse der mikrobiologischen und sensorischen Überprüfungen verbessert. Inwieweit dies mit einer Steigerung des Hygienebewusstseins im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln in gastronomischen Einrichtungen zusammenhängt, kann von dieser Stelle aufgrund der geringen Probenzahl nicht beurteilt werden. Die Untersuchungen werden durch routinemäßige Abforderungen von Fleischproben aus gastronomischen Einrichtungen weitergeführt.

¹ DGHM 2.1: Richt- und Warnwerte für rohes, gewürztes oder mariniertes Rindfleisch (ausgenommen Innereien), 2014
 DGHM 2.2: Richt- und Warnwerte für rohes, gewürztes oder mariniertes Schweinefleisch (ausgenommen Innereien), 2014
 DGHM 2.3: Richt- und Warnwerte für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien), 2014