

## Schwerpunktbericht 04-2015

### Überprüfung der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit und der Kennzeichnung von lose abgegebenem frischem Geflügelfleisch aus ambulantem Handel

#### Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Die Ergebnisse einer Schwerpunktuntersuchung 2010 zeigten, dass im ambulanten Handel angebotenes Geflügel im Allgemeinen sensorisch unauffällig ist. Die Nachweisraten für Campylobacter, Salmonellen sowie MRSA lagen jedoch tendenziell höher als bei fertigverpackten Proben aus anderen Einzelhandelsgeschäften. Durch die Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch besteht seit 2013 die Pflicht zur Angabe eines Verbrauchsdatums, der Handelsklasse, des Angebotszustand des Geflügelfleisches und der Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs. Mit den Untersuchungen soll ein erneuter Überblick über die Beschaffenheit von Geflügelfleisch im ambulanten Verkauf in Sachsen-Anhalt gewonnen werden.

Zur Untersuchung gelangten 29 Proben Geflügelfleisch (26 Proben Hühnerfleisch, 3 Proben Putenfleisch) aus ambulantem Handel.

Die mikrobiologische Untersuchung ergab Salmonellenachweise in 2 Proben Hühnerfleisch (6,9 %). Die Untersuchung auf Campylobacter verlief in 12 Fällen (41,4 %) positiv. In 17,2 % der untersuchten Proben wurden methicillinresistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) und in 24,1 % der Proben wurden ESBL bildende *Escherichia coli* nachgewiesen.

Der Vergleich mit den Nachweisraten in Proben aus anderen Einzelhandelsgeschäften (Supermärkte etc.) und einem großen Schlachtbetrieb in Sachsen-Anhalt ist in nachstehender Abbildung dargestellt. Die Nachweisraten bei Proben aus dem ambulanten Handel sind für Salmonellen und Campylobacter tendenziell höher als bei den anderen Proben. Die Nachweisraten für multiresistente Keime sind ähnlich hoch, wobei die niedrigen MRSA-Nachweisraten für den Schlachtbetrieb und die niedrigeren ESBL-Nachweisraten in Einzelhandelsproben anhand der vorhandenen Daten nicht erklärt werden können.

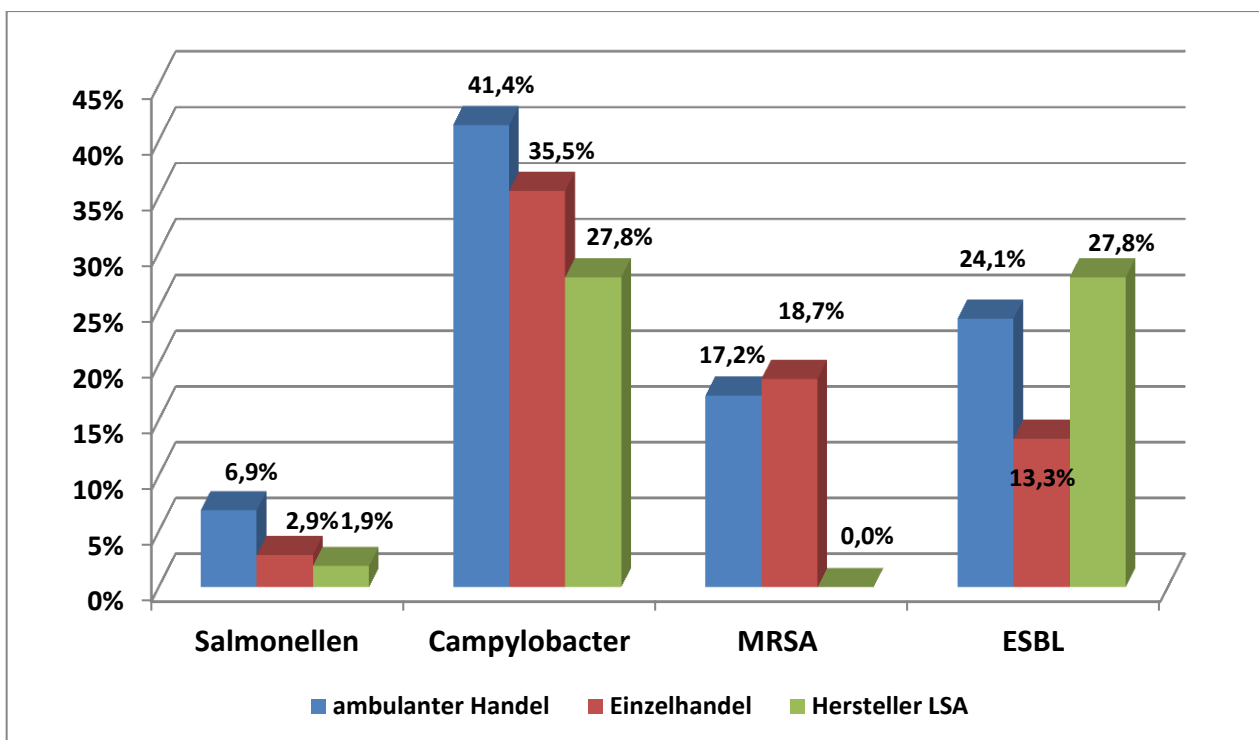


Abb. 1: Vergleich der Nachweisraten für Salmonellen, Campylobacter, MRSA und ESBL in Geflügelfleischproben aus dem ambulanten Handel, anderen Einzelhandelsformen und einem Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb in Sachsen-Anhalt.



Zur Beurteilung der mikrobiologischen Qualität von ungewürztem Geflügelfleisch existieren Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.<sup>1</sup> Danach sollte der aerobe mesophile Gesamtkeimgehalt  $5 \times 10^6$  KbE/g nicht überschreiten. Für Enterobakterien liegen der Richtwert bei  $10^4$  KbE/g und der Warnwert bei  $10^5$  KbE/g. Richt- und Warnwerte für *Escherichia (E.) coli* liegen bei  $5 \times 10^2$  KbE/g bzw.  $5 \times 10^3$  KBE/g.

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl und die Enterobakterien.

Tabelle 1: Übersicht über die mikrobiologische Beschaffenheit

Parameter	Keimzahlbereich				
	bis $10^5$	$> 10^5$	$> 10^6$	$> 5 \times 10^6$	$> 10^7$
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	18	6	2	0	3
Enterobakterien (KbE/g)	bis $10^4$	$> 10^4$	$> 10^5$	$> 10^6$	
Probenzahl	27	2	0	0	
<i>Escherichia coli</i> (KbE/g)	$< 5 \times 10^2$	$> 5 \times 10^2$	$> 5 \times 10^3$		
Probenzahl	19	10	0		

Bei jeweils 10,3 % der Proben wurde der Richtwert für die Gesamtkeimzahl, bei 6,9 % der Proben wurde der Richtwert für die Enterobakterien überschritten. Auffällig sind die Überschreitungen des Richtwertes für *E. coli* in 34,5 % der Proben. Damit ist der Anteil an Proben mit erhöhten Gesamtkeimgehalten und erhöhten Gehalten an *E. coli* höher als bei den Proben anderer Herkunft. Bei diesen Proben wiesen 5,3 % bzw. 14,3 % Überschreitungen der Richtwerte für die Gesamtkeimzahl bzw. *E. coli* auf. Die Überschreitungen der Enterobakteriengehalte liegt ähnlich bei 6,5 %. Sensorische Abweichungen konnten auch bei hohen Keimgehalten nicht nachgewiesen werden.

Bei Geflügelfleisch ist nach § 3 (2) Nr. 5 der Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch ein Verbrauchsdatum auch bei loser Abgabe anzugeben. Außerdem müssen nach § 4 (1) der Verordnung über Vermarktungsnormen bei nicht vorverpackten Geflügelfleisch oder Geflügelfleisch, das in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher, jedoch nicht zur Selbstbedienung, vorverpackt wird die Handelsklasse, der Angebotszustand des Geflügelfleisches und die Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs, angegeben werden. Die Angaben sind auf einem Schild auf oder neben dem Geflügelfleisch oder auf der Verpackung oder einem daran befestigten Etikett gut sichtbar, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Die geforderten Angaben waren bei 8 Proben (27,6%) den Probeentnahmescheinen nicht zu entnehmen. Bei 6 Proben fehlte die Angabe der Handelsklasse, des Angebotszustandes und der Zulassungsnummer. Bei 2 Proben wurden die Zulassungsnummern nicht angegeben.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen untermauern die bereits im Jahr 2010 erhobenen Befunde und unterstreichen die Notwendigkeit des hygienischen Umgangs mit Geflügelfleisch aus ambulanten Handel. Zumal bei dieser Abgabeform anders als bei industriell abgepackten Geflügelfleischprodukten Hinweise zum sicheren Umgang mit rohem Fleisch fehlen und viele Verbraucher davon ausgehen, dass auf Wochenmärkten regionale Produkte einheimischer Hersteller angeboten werden, die oftmals als vermeintlich sicherer angesehen werden. Die Auswertung der Herkunftsangaben ergab jedoch, dass 69 % der untersuchten Proben aus Großschlachtereien stammte und nicht von regionalen Herstellern.

Die Untersuchungen verdeutlichen erneut die Notwendigkeit auch im Rahmen der amtlichen Kontrollen auf die Herkunft und den hygienischen Umgang mit Geflügelfleisch im ambulanten Handel zu achten.

<sup>1</sup> Richt- und Warnwerte der DGHM - 2.3. Richt- und Warnwerte für rohes, gewürztes oder mariniertes Geflügelfleisch (ausgenommen Innereien), 2014