

Schwerpunktbericht 03-2016

Fortsetzung der Untersuchung der mikrobiologischen Beschaffenheit von Sahne aus Sahneautomaten in Dienstleistungsbetrieben

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Nach 10 Jahren der intensiven Untersuchung aufgeschlagener Sahne aus Dienstleistungsbetrieben erscheint es sinnvoll, die mikrobiologischen Ergebnisse gegenüber zu stellen (Abbildung 1).

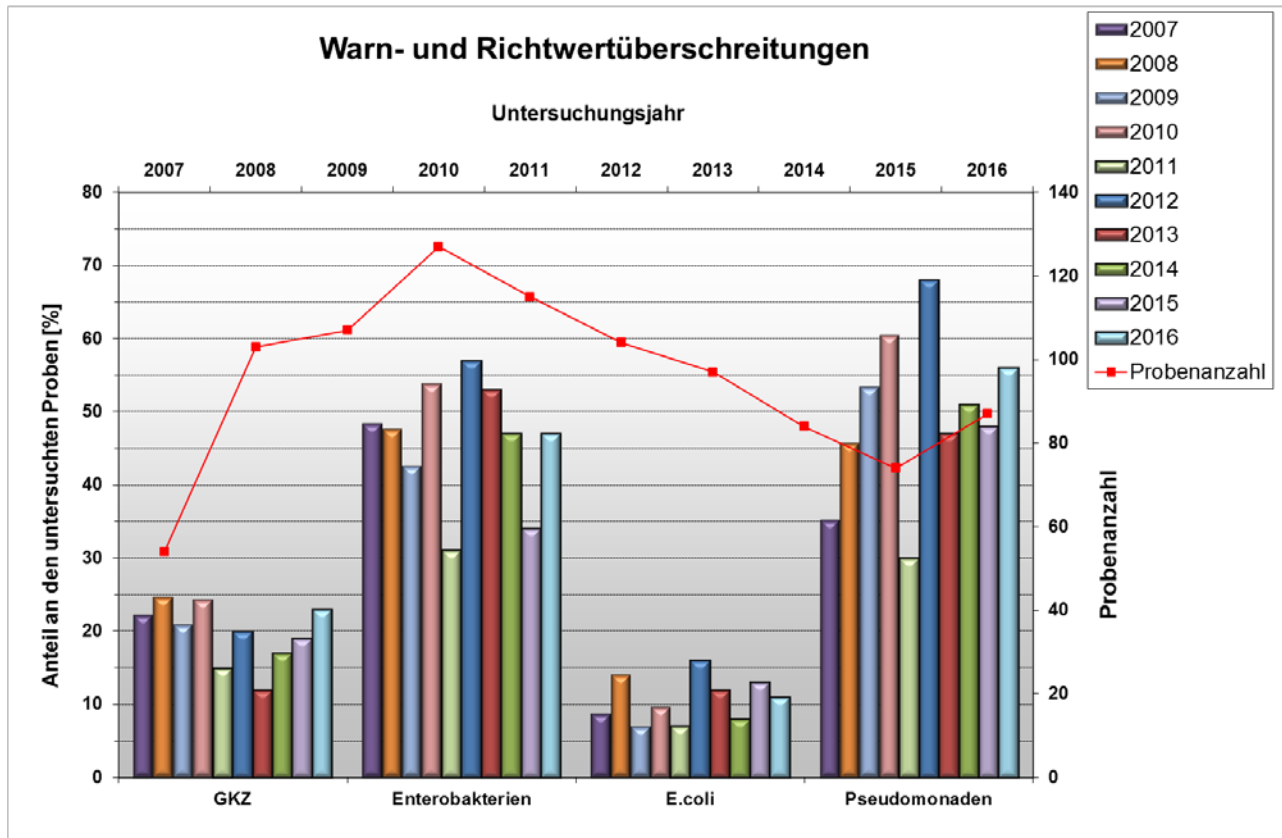


Abbildung 1

Dabei fällt auf, dass kein Trend zu erkennen ist – weder zum Besseren noch zum Schlechteren. Jährliche Schwankungen gleichen sich dabei im Mittel aus. Daraus jedoch abzuleiten, es konnte keine positive Entwicklung erreicht werden, wäre sicherlich zu kurz gegriffen. Vielmehr konnten in vielen Betrieben Mängel aufgedeckt und die Qualitätsstandards verbessert werden. Es darf bei diesen Untersuchungen nicht vergessen werden, dass es sich aufgrund der risikoorientierten Probenahme nicht um repräsentative Proben sondern wegen besonderer Umstände (sehr hohe oder niedrige Frequentierung, hygienische Rahmenbedingungen) teilweise um potentiell auffällige Proben handelt. Seit 2012 wurden in 275 Betrieben 436 Proben entnommen. In 151 (55 %) dieser Betriebe ergab die mikrobiologische Untersuchung keine Beanstandungen. Dagegen wurden in 56 (20 %) Betrieben mehrere Proben entnommen von denen mindestens die Hälfte zu einer Beanstandung führten. Bei 54 (20 %) weiteren Betrieben wurde in den letzten 5 Jahren jeweils nur eine Probe entnommen, die dann auch beanstandet werden musste. Auf die Entnahme von Verfolgspalten wurde in diesen Fällen verzichtet.

Im Jahr 2016 wurden 87 Proben untersucht, wobei 80 Proben mit entsprechender Vergleichsprobe aus dem Originalgebinde 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 (gleichsprobe)	Enterobakterien (gleichsprobe)	<i>E. coli</i> (Vergleichsprobe)	Pseudomonaden (gleichsprobe)
≤ Richtwert	64 (97)	40 (100)	76 (100)	31 (85)
> Richtwert	23 (7)	19 (4)	0 (0)	56 (16)
> Warnwert	-	28 (0)	11 (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 33 Proben (40 %) wegen „nachteiliger Beeinflussung“ nach § 2 (1) Nr. 1 LMHV (B23) beanstandet. Zusätzlich wurde in 40 Fällen (45 %) der Gewerbetreibende auf den erhöhten Keimgehalt hingewiesen. In der Summe waren somit 73 Proben (82 %) mikrobiologisch auffällig. Die Ergebnisse enthalten 9 Nachproben, die im Zuge eines Gutachtens zur Untersuchung eingesandt wurden. Von diesen Nachproben mussten 3 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.

Insgesamt weisen wieder 82 Prozent der Proben mikrobielle Mängel auf. Aus diesem Grund sollten die Untersuchungen auch weiterhin im Rahmen des Planprobenaufkommens risikoorientiert fortgeführt werden.

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