

### **Schwerpunkt 13: Fortsetzung der Überprüfung der mikrobiologischen Beschaffenheit von lose abgegebenen Anti-Pasti-Produkten und deren Kenntlichmachung bezüglich verwendeter Konservierungsstoffe und Allergene**

Nach wie vor erfreuen sich Anti-Pasti-Produkte großer Beliebtheit. Insbesondere bei der losen Abgabe derartiger Lebensmittel besteht ein erhöhtes mikrobiologisches Kontaminationsrisiko. Aus diesem Grund wurden die bereits 2017 durchgeführten Untersuchungen zur mikrobiologischen Beschaffenheit dieser Produkte auch als Kontrolle des Hygieneregimes im Berichtsjahr 2018 fortgesetzt. Darüber hinaus wurde die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen, wie zum Beispiel Konservierungsstoffe, im Rahmen der Möglichkeiten überprüft.

Zur Untersuchung eingereicht wurden acht Proben Oliven; acht Proben von Paprika oder Peperoni, meist mit Frischkäsecreme gefüllt; fünf Proben von mit Reis gefüllten Weinblättern sowie sechs sonstige Produkte wie gegrillte Artischockenherzen, gegrilltes Gemüse, Champignons, eine Mischung verschiedener Anti-Pasti-Produkte und ein selbst hergestelltes Pesto. Davon lagen sechs Proben in abgepackter Form vor. Zur Auswertung wurden überwiegend lose abgegebene Produkte herangezogen. Die Datenerhebung von mikrobiologischen Parametern der abgepackten Erzeugnisse wird zum Vergleich herangezogen.

Insgesamt zeigt dieses Untersuchungsprogramm, dass sich der Großteil der Hersteller und Inverkehrbringer des erhöhten mikrobiologischen Risikos der untersuchten Lebensmittel bewusst ist. Alle Proben waren bei ihrer Entnahme gekühlt. Allerdings wurde in drei Fällen darauf hingewiesen, dass die bei der Probenentnahme gemessene Temperatur des Lebensmittels zu hoch war.

*Listeria monocytogenes* gehört zu den pathogenen Keimen, für die in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes Sicherheitskriterien festgelegt sind. In einer Probe von schwarzen Oliven wurde dieser festgelegte Wert um mehrere Zehnerpotenzen überschritten. Oliven sind ein zum Rohverzehr bestimmtes Lebensmittel. Daher musste davon ausgegangen werden, dass diese Oliven in der vorliegenden Form geeignet waren, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Zusätzlich zeigten andere mikrobiologische Parameter eine nachteilige Beeinflussung dieser Oliven an. Die daraufhin entnommene Nachprobe von schwarzen Oliven musste ebenfalls als gesundheitsschädliches Lebensmittel beanstandet werden. Andere in diesem Zusammenhang beprobte Anti-Pasti-Produkte waren nicht betroffen.

Wie bereits im Vorjahr zeigten sich insbesondere bei den Koloniezahlen für Hefen, teilweise aber auch bei den Koloniezahlen für mesophile aerobe Keime Auffälligkeiten in Form von erhöhten Werten. Bei keiner dieser Proben war eine Beeinträchtigung der Sensorik gegeben. Unter Beachtung dieser Voraussetzung erfolgte keine Beanstandung.

Die Auswertung der mikrobiologischen Daten zeigt, dass derartige Kontrollen ein fester Bestandteil der risikoorientierten Lebensmittelüberwachung bleiben müssen.

Bezüglich der Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln wurden bei vier Proben Beanstandungen ausgesprochen. Es fehlten die Angaben des Allergens oder/und der Zusatzstoffe. Auffällig war, dass häufig ein freiwilliges Zutatenverzeichnis bereitgestellt wurde, welches dann nicht den Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung entsprach. Insbesondere im Gaststättengewerbe und bei kleinen Verkaufsfilialen oder Händlern mit mobilen Verkaufsständen scheint es problematisch zu sein, diese Informationen in der richtigen Form darzustellen.