

## Schwerpunktaufgaben 2019

### I. Untersuchungsprogramme

#### 17. Untersuchung pathogener Mikroorganismen in frischen Kräutern

Die Bedeutung frischer Kräuter als geschmacksgebende Zutat in der heimischen Küche hat in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen. Jedoch ergibt sich insbesondere durch den bodennahen Anbau und Ernteprozess ein erhöhtes mikrobiologisches Kontaminationsrisiko. Mit diesen Untersuchungen sollte ein erster Überblick über das Vorkommen von pathogenen Keimen bei frischen Kräutern gewonnen werden.

Im Rahmen des Untersuchungsschwerpunktes gingen lediglich neun Proben zur Untersuchung ein, die sich aus unverarbeiteten, frischen Kräutern von Basilikum, Petersilie, Dill, Koriander und Schnittlauch zusammensetzten. Neben den Schwierigkeiten bei der Probenahme im Einzelhandel (z.B. nur Kleinstabpackungen von 10 bzw. 25 g) waren die umfangreichen Untersuchungen von Kräutern im Monitoringprogramm 2019 ursächlich dafür verantwortlich, dass nicht ausreichend Proben für dieses Schwerpunktprogramm zur Verfügung standen.

Unter den eingesandten frischen Kräutern lagen sechs Proben in abgepackter Form vor, zwei Proben wurden lose eingereicht und eine Probe erreichte uns als Pflanze im Topf.

Im Rahmen der Schwerpunktuntersuchung war folgender Untersuchungsumfang vorgesehen:

- *L. monocytogenes*
- aerobe mesophile Keime
- *Enterobacteriaceae*
- *E. coli*
- Shiga Toxin bildende *E. coli* (STEC)
- *Salmonella ssp.*
- *Bacillus cereus*
- Schimmelpilze

Hierbei standen insbesondere die pathogenen Mikroorganismen im Vordergrund. Im Ergebnis dieser Untersuchungen konnten in keiner der Proben pathogene Bakterien nachgewiesen werden.

Die Auswertung der mikrobiologischen Daten zeigte jedoch, dass bei sieben der neun Proben erhöhte Keimgehalte für Schimmelpilze nachweisbar waren. Eine Differenzierung der Schimmelpilze wies unter anderem Gattungen von *Mucor ssp.*, *Penicillium ssp.* und *Acremonium ssp.* nach. Dies lässt sich durch die den hohen Feuchtigkeitsgehalt der frischen

Kräuter, aber auch ggf. durch Kondenswasserbildung bei der Lagerung und beim Transport der frischen Kräuter erklären.

Auch wenn im Rahmen dieser Untersuchungen kein Nachweis pathogener Mikroorganismen erfolgte, lässt sich aufgrund der geringen Anzahl der eingesandten Proben keine zu verallgemeinernde Aussage über das Vorhandensein dieser Erreger in frischen Kräutern treffen.