

Pilotprojekt zur Überprüfung des Hygienestatus in Großbäckereien

Doris Förster¹, Corynna Korte², Gabriele Böhmler³, Burkard Wald³, Jona Freise⁴, Konrad Könneke⁵ und Maureen Hartl¹

Im Rahmen eines Pilotprojektes zur Überprüfung des Hygienestatus in niedersächsischen Großbäckereien wurde ein interdisziplinäres Team bestehend aus Lebensmittelchemikern, Tierärzten, Mikrobiologen, einem Schädlingsbekämpfer und einem technischen Sachverständigen des LAVES sowie zwei Lebensmittelkontrolluren aus verschiedenen Landkreisen gebildet. Während des Pilotprojektes wurden von November 2012 bis Februar 2013 zwei handwerkliche Großbäckereien mit mehr als 20 Filialen sowie eine Brotfabrik während der laufenden Produktion zusammen mit der zuständigen kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüft.

Die Kontrolle umfasste eine Betriebsbegehung mit Begutachtung des baulich-einrichtungstechnischen sowie des hygienischen Zustandes des Betriebes und einer Filiale. Besonderes Augenmerk wurde hierbei auf die installierten Schädlingsmonitoringsysteme bzw. vorhandenen Schädlingsbefall gelegt. Im weiteren Verlauf wurde die Dokumentation zum betrieblichen Eigenkontrollsystem, unter anderem zur Personahygiene, Rückverfolgbarkeit, HACCP-System und mikrobiologischen Untersuchungen, überprüft.

Die zuständige kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörde und der überprüfte Betrieb erhielten ein schriftliches Ergebnisprotokoll mit Empfehlungen zur Mängelabstellung.

Bei der Brotfabrik handelte es sich um ein IFS 6 – zertifiziertes Unternehmen mit eigenem Qualitätsmanagementhandbuch. Der baulich-einrichtungstechnische und betriebshygienische Zustand des 2009 erbauten Werkes wurde als sehr gut beurteilt. Das betriebliche Eigenkontrollsystem war vollständig etabliert.

Bezüglich der beiden handwerklichen Großbäckereien wurden im ersten Fall gravierende baulich-einrichtungstechnische und hygienische Mängel der etwa 30 Jahre alten Bausubstanz festgestellt (siehe Abb. 1-3). Die gewachsene Betriebsstruktur mit verwinkelter Bauweise begünstigte einen massiven Schädlingsbefall (positive Befunde für Schaben und Mäuse). Das betriebliche Eigenkontrollsystem war nur unvollständig etabliert.

Der zweite Betrieb befand sich baulich-einrichtungstechnisch und betriebshygienisch auf einem guten Niveau. Das betriebliche Eigenkontrollsystem war durch unterstützende Beratung der kommunalen Lebensmittelüberwachungsbehörde nahezu vollständig eingerichtet.



Abb. 1: Hochgradig verkrustete Brotbackformen

Tabelle: Richt- und Warnwerte der DGHM (2012), Patisseriewaren mit nicht durch gebackener Füllung

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	-
<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Hefen	1 x 10 ⁴	-
Schimmelpilze	1 x 10 ³	-
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	-	n.n. in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	1 x 10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 ²	1 x 10 ³

In den beiden handwerklich strukturierten Großbäckereien wurden erstmalig im Zuge der vorgenannten Betriebsüberprüfungen mikrobiologische Untersuchungen leicht verderblicher Produkte durchgeführt.

Die Vorgaben hierzu leiteten sich aus der VO (EG) Nr. 2073/05 für *Listeria monocytogenes* als Lebensmittelsicherheitskriterium und aus den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Patisseriewaren mit nicht durch gebackener Füllung (s. Tabelle) ab. Die Qualität der Untersuchungsergebnisse im ersten Betrieb war im Hinblick auf die Wahl der Parameter und des Labors nicht zufrieden stellend.



Abb. 2: Unsystematische Lagerhaltung

Des Weiteren wurden Unterschiede beim Transport leicht verderblicher Produkte in die Filialen festgestellt: während im ersten Betrieb kühlpflichtige Produkte tief gefahren im ungekühlten Fahrzeug versandt wurden (der längste Transportweg zu einer Filiale betrug 2 Stunden!), verfügte der zweite Betrieb über Kühlfahrzeuge bzw. stellte die Einhaltung der Kühlkette durch Verwendung zusätzlicher Kühlakkus sicher.

Da im Pilotprojekt nur drei Betriebe überprüft wurden, lassen sich noch keine allgemeinen Rückschlüsse auf den Hygienestatus in niedersächsischen Großbäckereien ziehen. Um eine statistische Auswertung vornehmen zu können, sind weitere Überprüfungen notwendig. Auch für die Erarbeitung eines Konzeptes zur Überwachung von Bäckereibetrieben in Form von Handlungsanweisungen bzw. Leitfäden etwa zu mikrobiologischen Untersuchungen, zu Vorgaben zur Einhaltung der Kühlkette während des Transportes oder zum ordnungsgemäßen Umgang mit Rückbrot/Altbrot sind weitere Überprüfungen sinnvoll.

Eine Fortführung des Projekts durch die am 01.04.2013 neue gegründete Niedersächsische Task Force Lebensmittelsicherheit ist in Planung.

Autoren:

¹LAVES Dezernat 21 – Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel, Standort Braunschweig, E-Mail: doris.foerster@laves.niedersachsen.de; maureen.hartl@laves.niedersachsen.de

²LAVES Dezernat 22 – Task-Force Lebensmittelsicherheit, Oldenburg, E-Mail: corynna.korte@laves.niedersachsen.de

³LAVES Abteilung 5 – Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover, Braunschweig, E-Mail: gabriele.boehmler@laves.niedersachsen.de; burkard.wald@laves.niedersachsen.de

⁴LAVES Dezernat 32 – Task-Force Veterinärwesen, Oldenburg, E-Mail: jona.freise@laves.niedersachsen.de

⁵LAVES Dezernat 15 – Technische Sachverständige, Standort Hannover, E-Mail: konrad.koenneke@laves.niedersachsen.de

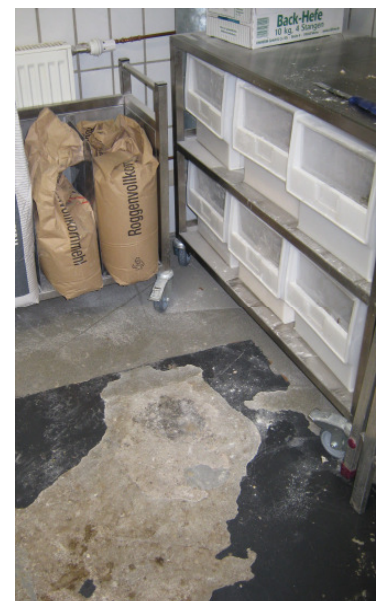


Abb. 3: Teigmacherei – Fußboden schadhaft



Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit



Niedersachsen