

Untersuchungen des LAVES

In 2015 hat das Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES insgesamt 49 Proben aufgeschnittener Melonen auf Salmonellen untersucht. Diese Proben wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) entnommen. Bei den Proben handelte es sich insbesondere um Wassermelonen, vereinzelt wurden aufgeschnittene Honigmelonen oder Cantaloupe-Melonen getestet. In keiner der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

Da die Kontrollbehörden vor Ort aufgefordert wurden, im Rahmen der Probenahme insbesondere aufgeschnittene Melonen zu entnehmen, die ungekühlt zum Kauf angeboten wurden, war der Anteil ungekühlt gelagerter Erzeugnisse relativ hoch. Insgesamt gelangten 34 Melonen-Proben (69 %), die im Einzelhandel ungekühlt gelagert wurden, zur Untersuchung. Bei diesen Proben erging ein Hinweis an den Lebensmittelunternehmer, dass aufgeschnittene Melonen gekühlt bei einer maximalen Temperatur von 7 °C gelagert werden müssen.

In 2014 wurden 14 von 39 Proben (36 %) in den Einzelhandelsbetrieben ungekühlt zum Verkauf angeboten. Bei sieben Proben (18 %) erfolgte zwar eine Kühlung, jedoch lagen die Temperaturen über der maximal empfohlenen Lagertemperatur von 7 °C. Diese Zahlen können nicht direkt mit dem Ergebnis aus dem Jahr 2015, in dem verstärkt ungekühlte Ware zur Untersuchung entnommen wurde, verglichen werden.

Keine Krankheitserreger, aber auffällige Keimgehalte

Die weiteren Ergebnisse von 2014: Fruchtfleisch von 39 Proben aufgeschnittener Melonen (31-mal Wassermelonen, 3-mal Honigmelonen, 2-mal Galia-Melonen, 3-mal Melonenmix) aus dem Einzelhandel wurde mikrobiologisch auf krankmachende Bakterien, Hygieneparameter sowie Noroviren untersucht.

Die Beurteilung der mikrobiologischen Parameter erfolgte gemäß den Richt- und Warnwerten für „Geschnittenes und abgepacktes Obst“ der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Auch in 2014 gab es eine erfreuliche Nachricht: In keiner Probe konnten krankmachende Keime wie Salmonellen, Listerien oder Noroviren nachgewiesen werden. Weniger erfreulich war jedoch die Tatsache, dass die Keimgehalte der Hygieneparameter häufig erhöht waren.

Insgesamt waren in 2014 sieben Proben (18 %) in mikrobiologischer Hinsicht auffällig. Davon lagen bei immerhin sechs Proben die Gehalte an *Enterobacteriaceae* über dem festgelegten Warnwert. In einer dieser Proben war zudem der Warnwert für *E. coli* überschritten. Häufig waren in diesen Proben ebenfalls die Richtwerte für Hygieneparameter überschritten.

Bei einer Überschreitung des Warnwertes besteht der Verdacht, dass der Lebensmittelunternehmer die im Verkehr mit Lebensmitteln erforderliche Sorgfalt nicht eingehalten oder das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch kalkuliert hat.

Eine Überschreitung des Richtwertes zeigt bei betrieblichen Kontrollen Schwachstellen im Herstellungsprozess an. Im Betrieb müssen die Wirksamkeit der vorbeugenden Maßnahmen überprüft und Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation eingeleitet werden.

Die Daten zur Lagertemperatur zeigen, dass in nicht unerheblichem Maße aufgeschnittene Melonen ungekühlt im Einzelhandel angeboten werden. Im Jahr 2014 wurden 14 Proben (36 %) ungekühlt zum Verkauf angeboten. Bei sieben Proben (18 %) erfolgte zwar eine Kühlung, jedoch lagen die Temperaturen über der maximal empfohlenen Lagertemperatur von 7 °C. Im Jahr 2015 lag der Anteil ungekühlter Melonen noch höher (69 %), was jedoch an der gezielten Auswahl im Rahmen der Probenahme lag.