

Frühstücken gehen,.....aber wo?

Ergebnisse Sonderprogramm 2005 „Frühstücksbuffets“

Kontrolle von Frühstücks- und Brunchbuffets in Bremen und Bremerhaven im Sommer 2005

Brunchbuffets erfreuen sich großer Beliebtheit und viele Gaststätten bieten besonders zum Wochenende derartige Buffets an.

Um zu überprüfen, inwieweit die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene eingehalten werden, fanden im Sommer 2005 in Bremen und Bremerhaven gezielt an drei Sonntagen und mehreren Wochentagen Überprüfungen und Probenahmen von Frühstücksbuffets statt.

In Bremerhaven wurden an den Sonntagen 05.06. und 06.07. insgesamt 6 Betriebe kontrolliert und 24 Proben gezogen. In Bremen wurden am 26.06. 9 Betriebe kontrolliert (18 gezogene Proben) und in der Zeit von Ende August bis Anfang September wochentags nochmals 8 Betriebe (22 Proben).

Schwerpunkte der Kontrollen waren die Einhaltung der Temperaturanforderungen, der Schutz der Speisen vor nachteiliger Beeinflussung, sowie die Überprüfung der Personalhygiene und der Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften. Um eine Gleichbehandlung der Betriebe sicherzustellen wurde im Vorfeld ein Fragebogen erarbeitet.

Heißhalten und Kühlung der Speisen

Die Vermehrung krankmachender oder Verderbnis fördernder Bakterien ist zu einem wesentlichen Teil temperaturabhängig. Das Wachstumsoptimum liegt bei den meisten Bakterien zwischen 20°C und 40°C. Durch Kühlung erreicht man eine Verminderung der Stoffwechselaktivität der Keime und damit ein reduziertes Wachstum. Hitze zerstört die Bakterien. Aus diesem Grunde ist es wichtig Lebensmittel entweder ausreichend zu kühlen, oder gut durchzuerhitzen.

Während die Heißhaltung der Speisen nur selten Probleme bereitete, konnte bis auf einen Betrieb in Bremerhaven kein Betrieb, der sonntags ein Frühstücksbuffet anbietet, sein Angebot ausreichend kühlen. Es mussten Temperaturen zwischen 12°C und 25°C festgestellt werden. Als besonders gravierend fiel dabei in einem Bremer Betrieb Lachs mit einer gemessenen Temperatur von 19°C auf. Gerade leichtverderbliche Lebensmittel wie z. B. Lachs, Hackepeter und mayonnaisehaltige Salate können während längerer Standzeiten bei den von uns gemessenen Temperaturen leicht zu gesundheitlichen Beschwerden führen.

Als deutlich professioneller aber immer noch nicht perfekt, erwiesen sich die Betriebe, die ein tägliches Frühstücksbuffet anbieten. Hier verfügten 50% der überprüften Betriebe über ausreichende Kühlmöglichkeiten. In einem Fall waren zwar Kühlmöglichkeiten vorhanden, allerdings wurden die Speisen zu hoch angerichtet, so dass der kalte Luftstrom das Essen nicht erreichen konnte.

Während der Lagerhaltung wurden in den meisten Fällen die geforderten Temperaturen eingehalten. Nur jeweils ein Betrieb in Bremen und Bremerhaven mit sonntäglichem Frühstücksbuffet lagerte seine bereitgestellten Lebensmittel zu warm. Dabei handelte es sich in Bremen um Waldorfsalat mit einer Temperatur von 20°C, in Bremerhaven fehlte in einem Betrieb die Kühlung komplett.

Betriebseigene Kontrollen zur Einhaltung der Temperaturanforderungen finden in den Betrieben nur vereinzelt statt. Über 80% der Betriebe, die sonntägliche Buffets anbieten, kontrollieren die Einhaltung der Temperaturanforderungen nicht. Und auch nur 75% der Betriebe mit täglichem Frühstücksangebot führen Eigenkontrollen zu diesem Thema durch.

Schutz vor nachteiliger Beeinflussung und Personalhygiene

Die beste Produktionshygiene ist nutzlos, wenn die Lebensmittel anschliessend wieder kontaminiert werden können. Aus diesem Grund ist ein ausreichender Schutz der Lebensmittel auch während der gesamten Dauer des Büffets notwendig. Dies kann z. B. durch einen wirksamen Spuck- oder Anhustenschutz oder durch eine ständige Aufsicht beim Buffet bewerkstelligt werden. Während diese Forderung in den Betrieben, die ein tägliches Buffetangebot präsentieren i. d. R. eingehalten wird (wir fanden einen Betrieb, in dem nur die Brötchen nicht ausreichend geschützt waren), verfügen nur ca. 2/3 der Betriebe, die nur am Sonntag ein Buffet anbieten über einen ausreichenden Schutz.

Zu einer guten Betriebshygiene gehört der sachgemäße Umgang mit Lebensmitteln. Das bedeutet u. a., dass ein Nachfüllen von Speisen in benutzte Schüsseln unterbleiben sollte und Reste, die bereits auf dem Buffet angeboten wurden, entsorgt werden müssen. Leider mußten wir in vier Gaststätten feststellen, dass dieser Grundsatz nicht beachtet wurde. In zwei Betrieben wurden Feinkostsalate in benutzte Schüsseln nachgefüllt und die Ränder mit einem Handtuch sauber gewischt, in zwei Betrieben wurden Reste des Buffets in der Küche weiterverarbeitet. Käse wurde zum Überbacken benutzt und aus Wurst- Lachsresten sollten Suppen bereitet werden.

Bezüglich der Personalhygiene gab es in keinem der Betriebe Beanstandungen.

Kennzeichnung von Speisen

Neben der Verpflichtung bestimmte Zusatzstoffe auf Speisekarten oder Schildern kenntlich zu machen und damit Allergiker vor möglichen Gefahren zu warnen, gibt es auch unter dem Aspekt der Verbrauchertäuschung einige Kennzeichnungsvorschriften, die auch für Frühstücksbuffets gelten. So besteht die Verpflichtung Zutaten korrekt anzugeben, wenn eine Beschilderung der Speisen erfolgt. Zur Verdeutlichung: Wenn z. B. Pizzecken mit Schinken ausgelobt werden, muß es sich bei dem Belag auch um Schinken handeln und nicht um „Formfleisch“ wie häufig in der Praxis vorgefunden wird.

Während der Kontrollen in Bremen wurde festgestellt, dass bei den sonntäglichen Frühstücksbuffets in 88% der Fälle die Zusatzstoffe nicht ausreichend kenntlich gemacht wurden (in Bremerhaven 66%). Bei den „Profis“, die täglich ein Buffet anbieten waren immerhin noch 50% der Betriebe diesbezüglich zu beanstanden.

Bei der korrekten Angabe der Zutaten gab es eine Beanstandung in Bremerhaven. Die meisten Anbieter sonntäglicher Frühstücksbuffets verzichteten auf eine Beschreibung der Speisen und diejenigen, die kennzeichneten hielten die Anforderungen ein. Bei den Gastronomen mit täglichem Buffetangebot gab es eine Beanstandungsquote von 25% bei diesem Aspekt.

Probenergebnisse

Insgesamt wurden durch uns während der Kontrollen 64 Proben gezogen und durch das LUA Bremen und Bremerhaven untersucht. Von diesen Proben wurden 3 beanstandet. Es handelte sich dabei um zwei Proben, die in Bremerhaven gezogen wurden und um eine Probe, die während der Sonntagsaktion in Bremen genommen wurde. Im einzelnen wurde Roastbeef aufgrund von starker Geruchsabweichung beanstandet, eine Vanillesauce wies einen hohen Keimgehalt und insbesondere viele Enterobacteriaceen (Darmkeime) auf und in der dritten Probe (Selleriesalat) wurden nicht kenntlich gemachte Konservierungsstoffe

nachgewiesen. In den drei Fällen wurden gegen die Verantwortlichen Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet.

In weiteren drei Fällen waren die Mängel zwar nicht so gravierend, dass eine offizielle Beanstandung ausgesprochen werden mußte, jedoch erfolgten Hinweise auf die Mängel. In einer Probe H-Milch wurden geringe Mengen coliformer Keime nachgewiesen, in einer anderen Probe (Salat mit Thunfisch) nach Anreicherung *Listeria monocytogenes* und eine Probe Wurstaufschnitt wich im Geschmack von der Norm ab. Diese Hinweise wurden an die Verantwortlichen weitergeleitet um ihre Betriebshygiene zu überprüfen und mögliche Ursachen abzustellen.

Fazit

Die größte Gefahr für leichtverderbliche Lebensmittel auf Frühstücksbuffets stellt unserer Ansicht nach die mangelhafte Kühlung dar. Wie wir feststellen mußten, konnte ein Großteil der kontrollierten Betriebe keine ausreichende Kühlung für die angebotenen Speisen gewährleisten und auch das Bewußtsein für diese Gefahr fehlte häufig, da kaum Eigenkontrollen zur Temperaturüberwachung vorhanden waren. Um so erstaunter waren wir darüber, dass so wenig Proben zu beanstanden waren. Zu erklären ist dieses Phänomen mit der Tatsache, dass die Speisen anscheinend meist nur relativ kurze Zeit auf dem Buffet stehen, entweder weil das Lokal so gut besucht war, oder weil immer nur geringe Mengen angeboten wurden.

Dem Gastronom kann von daher unsererseits geraten werden je nach Gästeaufkommen, lieber kleinere Portionen aufzustellen und häufiger neue Schüsseln nachzureichen, als große Mengen lange Zeit im Warmen stehen zu lassen.

Der Verbraucher sollte entsprechend kritisch darauf achten in welcher Menge und unter welchen Bedingungen die Speisen angeboten werden. Eintrocknete Ränder bei Feinkostsalaten und übervolle Teller mit ungekühltem Fisch in einem wenig frequentierten Lokal sind nicht unbedingt eine vertrauenerweckende Referenz für eine gute Lebensmittelqualität.