

Überprüfung von Pizzabringdiensten

Immer häufiger ist in der Vergangenheit die Belieferung von fertig zubereitete Speisen in die eigene Wohnung, nach telefonischer Bestellung bei einem Pizzabringdienst, zu einer lieb gewonnenen Abwechslung für manchen Verbraucher geworden. Auch in diesem Bereich müssen die hergestellten und ausgelieferten Waren den lebensmittelrechtlichen Forderungen zum Schutze des Verbrauchers vor Gesundheitsgefahren in allen Belangen genügen, zumal die zubereiteten Speisen nach ihrer Herstellung z.T. noch einer längeren Transportzeit unterliegen.

Aus diesem Grunde hat der LMTVet im August 2006 im Rahmen eines Sonderprogramms 29 Pizzabringdienste überprüft und während der Kontrollen 59 Proben entnommen. Das Ziel dieser Aktion bestand darin, einen Überblick über den Hygienestatus der Betriebe und der verwendeten Produkte zu erhalten, zumal die verwendeten Zutaten nicht in jedem Fall einem Erhitzungsverfahren unterworfen werden, sondern auch für den Rohverzehr (z.B. Thunfisch in Salaten, Salatdressings) vorgesehen sind.

Die Überprüfungen ergaben in 17 Betrieben geringe bauliche, als auch Mängel in der Betriebs- und Arbeitshygiene und unzureichende Wareneingangskontrollen. In drei Fällen waren die Hygienemängel so gravierend, dass Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet werden mussten.

Die Probenahme in den Betrieben erfolgte insbesondere mit der Zielrichtung, Zutaten, die für die Herstellung von nicht durcherhitzten Produkten verwendet werden, auf ihren mikrobiologischen Status oder das Vorhandensein von biogenen Aminen (z.B. in Thunfisch) zu untersuchen, da pathogene Keime oder größere Mengen von Histamin in Lebensmitteln zu Lebensmittelvergiftungen oder andere Mikroorganismen zu einem Verderb der Lebensmittel führen können.

Darüber hinaus wurden Produkte auf das Vorhandensein von nicht deklarierten Zusatzstoffen untersucht, die nach den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich gemacht werden müssen, u.a. auch deshalb, weil sie bei einigen Verbrauchern Allergien oder allergieähnliche Erscheinungen herbeiführen können. Diese Kenntlichmachung erfolgt in der Regel auf Speise-/Getränkekarten, Speiseplänen oder Preistafeln.

Aber auch der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung ist ein Aufgabenfeld, das der LMTVet im Rahmen der Überwachung abzudecken hat. Immer häufiger werden bei der Herstellung von Pizzen Zutaten verwendet, die einem deutlichen Qualitätsverlust unterliegen, wie z.B. die Verwendung von Schinkenimitaten, die in zunehmendem Maße einen an Brühwurst erinnernden Zerkleinerungsgrad aufweisen und z.T. einen erheblichen Anteil an zugesetztem Wasser sowie Stärke enthalten oder Käsebeläge, die nicht aus tierischen, sondern aus pflanzlichen Fetten bestehen. Diese Unterschiede sind für den Verbraucher oft nicht zu erkennen und sind deshalb auf der Speisekarte kenntlich zu machen.

Zur Beurteilung der Arbeitshygiene wurden in einigen Betrieben darüber hinaus Tupferproben von Arbeitsflächen und Arbeitsmaterialien (Schüsseln, Messer usw.) entnommen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die im Rahmen der Überwachung entnommenen Proben, ihre Untersuchungsziele und die Anzahl der Beanstandungen.

Art der Probe	Untersuchungsziele	Anzahl Proben	Anzahl und Art der Beanstandungen
Salatsoßen	Mikrobiologie, Konservierungsstoffe	17	Alle Werte im tolerablen Bereich
Thunfisch	Histamin, Mikrobiologie	8	4 (hohe Keimzahlen, Abweichungen in Geruch und Aussehen)
Shrimps, Räucherlachs	Mikrobiologie	4	2 (hohe Keimzahlen, Abweichungen in Geruch und Aussehen)
Schinken	Schinkenimitat	8	2 (Schinkenimitate ohne Deklaration)
Käsebelag	Mikrobiologie, Hefen, Schimmelpilze, pflanzliche Fette	11	2 (1 x L. monocytogenes; 1 x E. coli)
Tupferproben	Mikrobiologie	11 x 5 Tupfer	Alle Werte im tolerablen Bereich

Die Untersuchungsergebnisse weisen aus, dass insbesondere in den verwendeten Fischerzeugnissen z.T. (50 %) hohe Keimzahlen enthalten und bereits Abweichungen in Geruch und Aussehen erkennbar waren. Die Ursachen liegen dabei häufig in einer Unterbrechung der Kühlkette, z.B. dadurch dass die Zutaten während der Zubereitungszeiten in größeren Mengen ungekühlt bereitstehen oder, wie auch bei der Räucherlachsprobe vermutet werden kann, dass bereits die Kühlkette beim Lieferanten unterbrochen wurde und die Wareneingangskontrolle nicht ordnungsgemäß durchgeführt wurde. Bei dem verwendeten Käse wurden bei der chemischen Untersuchung keine Pflanzenfette nachgewiesen, allerdings wiesen zwei Proben einen erhöhten Gehalt an *Listeria monocytogenes* bzw. von *Escherichia coli* auf. Auch ist erkennbar, dass z.T. die Verwendung von wertgeminderten Bestandteilen (Schinkenimitate) nicht deklariert wird.

Insgesamt ist festzustellen, dass die Betriebs- und Arbeitshygiene in einigen Betrieben verbesserungsfähig ist und insbesondere ein Hauptaugenmerk auf die Einhaltung der Kühlkette gelegt werden muss, um den Verderb der Lebensmittel und eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher auszuschließen.