

Fallbeispiele für mikrobiologische Fehlprodukte

KABISCH, J., HECHELMANN, H., PICHNER, R. und GAREIS, M.

Früher wurde beim Frischfleisch das Prinzip des schnellen Umschlags angewendet, d. h. die Tiere wurden nachts oder am frühen Morgen geschlachtet und das gewonnene Fleisch wurde innerhalb von wenigen Stunden gut erhitzt und gegessen. Bei dieser Verfahrensweise steht den Mikroorganismen, selbst bei ungenügender Schlachthygiene und fehlender Kühlung, nicht genügend Zeit zur Verfügung, um sich auf Keimzahlen zu vermehren, die einen Verderb verursachen können. Auf Grund des geänderten Konsum-/Einkaufsverhaltens des Verbrauchers werden Frischfleisch und die im Laufe der Zeit daraus entstehenden Produkte bevorratet. Durch diese Entwicklung steigen zum einen die Anforderungen an die Hygiene bei der Schlachtung und der Zerlegung. Zum Anderen nehmen Verpackung und Kühlung eine besondere Bedeutung bei der Aufbewahrung und somit für die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen ein. Durch die sinnvolle Arbeitsteilung von Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben steigt das mikrobiologische Risiko für die Produkte weiter. So werden die Transportwege länger, die Kühlung kann eine Unterbrechung erfahren, oder die Oberfläche des Fleisches kann bei einer vorgelagerten Zerlegung vorzeitig vergrößert werden. Infolgedessen kann es zu einem vorzeitigen mikrobiellen Verderb der Frischware kommen. Nicht in allen Fällen muss dies optisch auffällig sein; es äußert sich zumeist bei einer weiteren Verarbeitung im Endprodukt.

Der Vortrag informiert über mikrobiologische Fehlprodukte und geht dabei insbesondere auf Frischfleisch, fermentierte Rohwürste und auf weitere ausgesuchte Fallbeispiele ein.