



Mikrobiologischer Status von Reis und Nudeln

Um in Stoßzeiten eine zügige Essensausgabe gewährleisten zu können, ist das Vorkochen bzw. Warmhalten von zubereiteten Sättigungsbeilagen in vielen Essenseinrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie in der Gastronomie gängiges Prozedere. Oft entsprechen jedoch bei dieser Vorgehensweise die Lagerdauer und die Temperaturführung vor Ort nicht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Eine mikrobielle Kontamination im Zuge des Herstellungsprozesses in Kombination mit einem fehlerhaften Temperaturmanagement und einer zu lang bemessenen Lagerdauer der Speisen kann neben dem mikrobiellen Verderb auch das Auftreten von pathogenen Keimen, darunter Toxinbildner wie etwa präsumtiver *Bacillus cereus*, begünstigen. Davon betroffen sind insbesondere stärkehaltige Lebensmittel, beispielsweise Sättigungsbeilagen wie Reis und Nudeln. Durch das Auftreten pathogener, lebensmittelassoziierter Erreger in der Gastronomie oder in Gemeinschaftsverpflegungen können viele Verbraucherinnen und Verbraucher zeitgleich erkranken. Aus diesem Grund untersucht das LGL Sättigungsbeilagen schwerpunktmäßig im Hinblick auf deren mikrobiologischen bzw. hygienischen Status.

In den Jahren 2022 und 2023 hat das LGL insgesamt 83 Proben gegarten Reis und 49 Proben gegarte Nudeln aus Essenseinrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie aus der Gastronomie auf Verderbniserreger, unter anderem *Escherichia coli* (*E.coli*), Hefen und Schimmelpilze, und pathogene Keime mit Toxinbildungsvermögen (präsumtive *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*) untersucht. Zudem setzte das LGL die bei der Probenahme amtlich gemessene Temperatur in einen zeitlichen Zusammenhang zum Herstellungszeitpunkt und bewertete sie nach den geltenden Rechtsgrundlagen.

Gegarter Reis

Im Rahmen der ermittelten Untersuchungsergebnisse für die Matrix „Reis gegart“ beanstandete das LGL eine der 83 Reisproben aufgrund einer zu hohen Lagertemperatur in Verbindung mit erhöhten mikrobiologischen Werten. Bei zwei weiteren Reisproben sprach das LGL einen Hygienehinweis aufgrund erhöhter mikrobiologischer Werte aus. 80 der 83 Reisproben waren nicht zu beanstanden.

Gegarte Nudeln

Für die Matrix „Nudeln gegart“ beurteilte das LGL vier der 49 Nudelproben aufgrund abweichender Sensorik und erhöhten mikrobiologischen Werten als nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignet. Daneben sprach das LGL vier Hygienebeanstandungen wegen zu hoher Lagertemperatur und bzw. oder erhöhten mikrobiologischen Werten aus. In weiteren fünf Fällen führte die festgestellte mikrobiologische Beschaffenheit zu einem Hygienehinweis. 36 der 49 untersuchten Nudelproben waren nicht zu beanstanden.

Fazit

Etwa 4 % der untersuchten Reisproben und knapp 27 % der untersuchten Nudelproben wiesen erhöhte Keimzahlen im Hinblick auf Hygieneparameter sowie pathogene Keime mit Toxinbildungsvermögen auf. Das LGL wird die mikrobiologische Untersuchung von zubereiteten Sättigungsbeilagen (Reis und Nudeln) aus den entsprechenden Essenseinrichtungen 2024 schwerpunktmäßig weiterführen.