

Inhaltsverzeichnis

Autoren	V
Abkürzungsverzeichnis	XI
1 Einleitung	1
2 Bowl-Gerichte (herzhafte Varianten)	3
M. Wiese	
2.1 Einleitung	3
2.1.1 Bowl-Gerichte – der neue Foodtrend	3
2.1.2 Ziel und Anspruch der vorliegenden Studie	4
2.2 Mikrobiologische Analyse von ausgewählten Produkten der Kategorie „Bowls-herzhafte Varianten“	5
2.2.1 Untersuchungsparameter	5
2.2.2 Produktauswahl	5
2.2.3 Transport der Produkte	5
2.2.4 Vorkehrungen für die Gewährleistung sterilen Arbeitens bei der Aufbereitung der Proben im Labor	5
2.2.5 Untersuchungsmethoden	6
2.2.6 Auswahl der Medien und Puffer	6
2.2.7 Zeitpunkt der Beprobung	7
2.2.8 Durchführung der Analysen	7
2.2.9 Bewertung der Ergebnisse	12
2.3 Aufstellung der untersuchten Produkte der Kategorie „Bowl-Gerichte – herzhafte Varianten“	14
2.4 Ergebnis der Beprobung	18
2.4.1 Mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte am Tag des Verbrauchsdatums bzw. am Ablauftag des angegebenen MHDs	18
2.5 Bildhafte Darstellung der Ergebnisse der einzelnen Proben	21
2.5.1 Probe 1 Snack Bowl (Couscous-Salat mit Apfel, Karotten, Hummus und gebratenem, flüssig gewürztem Hähnchenbrustfleisch) (frische Ware, vorverpackt, Supermarkt)	21
2.5.2 Probe 2 „Reisschale mit gegartem Hähnchenfleisch und Avocado“ (frisch, Frischetheke Shop-in-Shop-Konzept eines Supermarktes)	26
2.5.3 Probe 3 „Reisschale mit veganen Zutaten“ (frisch, Frischetheke Shop-in-Shop-Konzept eines Supermarktes)	31
2.5.4 Probe 4 „Salat-Bowl 1 mit verschiedenen Salaten und gegartem Hähnchenfleisch“ (frisch, Bistro)	36
2.5.5 Probe 5 „Taboulé Bowl“ (frische Bowl, Restaurantkette)	41
2.5.6 Probe 6 „Reisschale mit rohem Lachs und Gemüse“ (frisch, vorverpackte Bowl, Kühlregal Supermarkt)	46
2.5.7 Probe 7 „Salat-Bowl 2 mit rohem Gemüse und gegartem Hähnchenbrustfilet“ (frisch, Kühlregal Supermarkt)	51
2.6 Fazit	56
2.6.1 Die Belastung von Bowl-Gerichten mit mesophilen Gesamtkeimen- bedingt geeignet für die Beurteilung der Sicherheit dieser Lebensmittelgruppe	56
2.6.2 Der empfohlene Richtwert für Hefen wurde bei zwei der untersuchten Erzeugnisse überschritten	57

2.6.3	Die Schimmelpilzbelastung der ausgewählten „Bowl-Gerichte“ war gering bis nicht nachweisbar	57
2.6.4	Aussage zur Lebensmittelsicherheit – Grenzen der vorliegenden Studie zur Bewertung der mikrobiologischen Qualität der Produkte.....	57
3	Sandwich „to go“	59
	M. Wiese	
3.1	Einleitung	59
3.1.1	Sandwich – die Zwischenmahlzeit für „Vielbeschäftigte“.....	59
3.1.2	Ziel und Anspruch der vorliegenden Studie	60
3.2	Mikrobiologische Analyse von ausgewählten Produkten der Kategorie „Sandwich“	61
3.2.1	Untersuchungsparameter.....	61
3.2.2	Produktauswahl	61
3.2.3	Transport der Produkte.....	61
3.2.4	Vorkehrungen für die Gewährleistung sterilen Arbeitens bei der Aufbereitung der Proben im Labor	61
3.2.5	Untersuchungsmethoden.....	62
3.2.6	Auswahl der Medien und Puffer	62
3.2.7	Zeitpunkt der Beprobung	63
3.2.8	Durchführung der Analysen	63
3.2.9	Bewertung der Ergebnisse	63
3.3	Aufstellung der untersuchten Produkte der Kategorie „Sandwich“	65
3.4	Ergebnis der Beprobung	68
3.4.1	Mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte am Ablauftag des angegebenen MHDs	68
3.5	Bildhafte Darstellung der Ergebnisse der einzelnen Proben.....	72
3.5.1	Probe 1 „Schinken Käse Sandwich“	72
3.5.2	Probe 2 „Hähnchenbrust Sandwich“	77
3.5.3	Probe 3 „Ei-Bacon Sandwich“.....	82
3.5.4	Probe 4 „veganes Sandwich“	87
3.5.5	Probe 5 „Hähnchen Sweet Chili Sandwich“	92
3.6	Fazit	97
3.6.1	Die Belastung von Produkten der Kategorie „Sandwich“ mit mesophilen Gesamtkeimen- bedingt geeignet für die Beurteilung der Sicherheit dieser Lebensmittelgruppe	97
3.6.2	Der vom DGHM empfohlene Richtwert für die Belastung mit Hefen wurde bei keiner der untersuchten Proben überschritten	97
3.6.3	Bei den in der vorliegenden Studie analysierten Sandwich-Produkte war keine Belastung mit Schimmelpilzen nachweisbar	98
3.6.4	Aussage zur Lebensmittelsicherheit – Grenzen der vorliegenden Studie zur Bewertung der mikrobiologischen Qualität der Produkte.....	98
4	Drehspießspezialitäten (Döner-Kebab mit/aus Hähnchenfleisch und/oder Putenfleisch)	101
	M. Wiese	
4.1	Einleitung	101
4.1.1	Döner oder Drehspießspezialitäten – das beliebte Fastfood der türkischen Küche	101
4.1.2	Ziel und Anspruch der vorliegenden Studie	103
4.2	Mikrobiologische Analyse von ausgewählten Produkten der Kategorie „Drehspieß- spezialitäten (Döner-Kebab mit/aus Hähnchenfleisch und/oder Putenfleisch)“	104
4.2.1	Untersuchungsparameter.....	104
4.2.2	Produktauswahl	104

4.2.3	Transport der Produkte	104
4.2.4	Vorkehrungen für die Gewährleistung sterilen Arbeitens bei der Aufbereitung der Proben im Labor	104
4.2.5	Untersuchungsmethoden	105
4.2.6	Auswahl der Medien und Puffer	105
4.2.7	Zeitpunkt der Beprobung	106
4.2.8	Durchführung der Analysen	106
4.2.9	Bewertung der Ergebnisse	106
4.3	Aufstellung der untersuchten Produkte der Kategorie „Drehspießspezialitäten (Döner-Kebab mit/aus Hähnchenfleisch und/oder Putenfleisch)“	108
4.4	Ergebnis der Beprobung	111
4.4.1	Mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte am Tag des Erwerbes	111
4.5	Bildhafte Darstellung der Ergebnisse der einzelnen Proben	115
4.5.1	Probe 1 „Drehspießspezialität aus Hähnchenfleisch im Fladenbrot“	115
4.5.2	Probe 2 „Drehspießspezialität aus Hähnchenfleisch im Fladenbrot mit Käse“	120
4.5.3	Probe 3 „Drehspießspezialität (Dürüm) aus Puten- und Hähnchenfleisch im Fladenbrot eingerollt“	125
4.5.4	Probe 4 „Drehspießspezialität aus Puten- und Hähnchenfleisch mit Pommes Frites („Drehspießbox“)“	130
4.5.5	Probe 5 „Drehspießteller Reis (mit Hähnchenfleisch)“	135
4.5.5	Probe 6 „Drehspießteller mit Salat (mit Hähnchenfleisch)“	140
4.6	Fazit	145
4.6.1	Die Beurteilung der Drehspießspezialitäten beruhte in der vorliegenden Studie auf mehreren Richt- und Warnwerten der DGHM	145
4.6.2	Auswertung der Belastung der untersuchten Drehspießspezialitäten mit mesophilen Gesamtkeimen	145
4.6.3	Der von der DGHM empfohlene Richtwert für die Belastung mit Hefen wurde bei keiner der untersuchten Proben überschritten	146
4.6.4	Bei den in der vorliegenden Studie analysierten Drehspießspezialitäten war keine Richtwertüberschreitende Belastung mit Schimmelpilzen nachweisbar	147
4.6.5	Aussage zur Lebensmittelsicherheit – Grenzen der vorliegenden Studie zur Bewertung der mikrobiologischen Qualität der Produkte	147