



PRESSEMITTEILUNG

„Aber bitte mit Sahne“ – und bitte ohne Desinfektionsmittel

Bundesamt weist auf Rückstände von Desinfektionsmitteln in Schlagsahne hin

Egal ob Schoko-, Nuss- oder Früchteeis – die beliebten Eisbecher oder auch Obstkuchen werden gerne mit Sahne garniert. In der Gastronomie wird dazu häufig Sahne aus Sahneautomaten verwendet. Diese Automaten müssen regelmäßig gereinigt, desinfiziert und anschließend mit heißem Wasser nachgespült werden. Vernachlässigt man diesen letzten Schritt, können Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in die Sahne übergehen. Bei aktuellen Untersuchungen wurden in jeder fünften Probe Schlagsahne solche Rückstände oberhalb der rechtlich festgelegten Höchstgehalte gefunden, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin mitteilte.

Schlagsahne aus Sahneautomaten ist anfällig für mikrobiologische Verunreinigungen. Der gründlichen Reinigung dieser Automaten kommt daher eine besondere Bedeutung zu. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel enthalten häufig die oberflächenaktiven Stoffe Benzalkoniumchlorid (BAC) und Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC). Um den Übergang dieser Mittel in die Sahne zu verhindern, müssen die Maschinen nach der Reinigung und Desinfektion gründlich mit heißem Wasser nachgespült werden.

Im Jahr 2021 wurden im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) 299 Proben Schlagsahne aus Sahneautomaten auf Rückstände von BAC und DDAC untersucht. 43 Proben (14,4 %) wiesen Werte oberhalb des Rückstandshöchstgehalts für BAC auf, 11 Proben (3,7 %) überschritten den rechtlich festgelegten Rückstandshöchstgehalt für DDAC und 10 Proben (3,3 %) lagen über den Höchstgehalten für beide Stoffe (jeweils 0,1 mg/kg). Teilweise wurden die Höchstgehalte für BAC bzw. DDAC um mehr als das Zehnfache überschritten. Auf Grund der hohen BAC-Gehalte konnte bei sechs Proben eine akute Gesundheitsgefährdung durch den Verzehr nicht ausgeschlossen werden.

„Es ist gut und richtig, dass die Sahneautomaten in der Gastronomie regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden“, sagt Friedel Cramer, Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). „Zur sachgerechten Reinigung gehört aber auch das gründliche Nachspülen mit Wasser. Hier müssen viele Betriebe eine größere Sorgfalt an den Tag legen.“

Hintergrund

Die aktuellen Untersuchungen bestätigen die Ergebnisse der 2019 durchgeführten Betriebskontrollen im Rahmen des BÜp. Damals wurde in 751 der 1.818 kontrollierten Betriebe (41,3 %) das Nachspülen mit heißem Trinkwasser nach der Desinfektion nicht durchgeführt.

Weiterführende Informationen

- Programm „Quartäre Ammoniumverbindungen in Schlagsahne aus Sahneautomaten“ aus dem BÜp 2021: www.bvl.bund.de/buep2021_Sahne
- Bericht zum Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2019: www.bvl.bund.de/buep2019