

Steckbrief zu „Enterobakterien“

Allgemeines

Die meisten Enterobakterien (Enterobacteriaceae) sind in unserer Umwelt weit verbreitet und gelten in vielen Lebensmitteln als allgemeine Hygieneindikatorkeime. Darüber hinaus können sie bei Auftreten in hoher Anzahl zu Verderbniserscheinungen in Lebensmittel führen. Innerhalb dieser Bakterienfamilie existieren aber auch wichtige Krankheitserreger wie z.B. Salmonellen, Yersinia enterocolitica, Shigellen und pathogene Escherichia coli-Stämme. Daher spielt diese Bakterienfamilie in der Lebensmittelhygiene eine sehr wichtige Rolle.

Herkunft

Viele Vertreter der Enterobakterien können regelmäßig in Erdboden, Wasser und auf Pflanzen nachgewiesen werden. Des Weiteren befinden sich diese Bakterien im Darm von Mensch und Tier. Insgesamt gesehen sind Enterobakterien in unserer Umwelt jedoch weit verbreitet.

Bedeutung

Durch die weite Verbreitung dieser Bakterienfamilie in unserer Umwelt wird je nach Lebensmittel eine bestimmte Anzahl an Enterobakterien toleriert. Es sollen jedoch bestimmte Werte nicht überschritten werden, denn überhöhte Keimzahlen von Enterobakterien deuten auf Fehler bei der Herstellung hin. Meist spricht man in solchen Fällen von Hygienefehlern, jedoch können die Ursachen abhängig vom jeweiligen Lebensmittel vielfältig sein (siehe folgender Absatz).

Eine überhöhte Anzahl kann zu sensorischen Abweichungen sowie im Falle von amtlichen Proben zu Beanstandungen führen. Unter den Enterobacteriaceae befinden sich jedoch ebenfalls Krankheitserreger wie z. B. Salmonellen, allerdings lassen in den meisten Lebensmitteln überhöhte Werte an Enterobakterien keinen Rückschluss auf ein Gesundheitsrisiko für den Verbraucher zu.

Wichtige Ursachen für eine überhöhte Anzahl

- Hygienefehler bei der Herstellung (z.B. belastete Arbeitsgegenstände, -oberflächen und -geräte, mangelnde Personalhygiene,...)
- mikrobiell belastete Rohstoffe
- Kreuzkontaminationen zwischen rohen und verarbeiteten Lebensmitteln
- unzureichende Kühlung und/oder Überlagerung von Lebensmitteln (Überschreitung der Haltbarkeitsdauer)
- ungenügende Erhitzung der Lebensmittel

Weitere Informationen

- www.rki.de: unter „Infektionskrankheiten A-Z“
- www.bfr.bund.de: unter „Lebensmittelsicherheit“
- www.lgl.bayern.de: unter „Lebensmittel“ und anschließend „Hygiene“