

Steckbrief zu „Schimmelpilzen“

Allgemeines und Herkunft

Schimmelpilze sind in unserer Umwelt weit verbreitet (Erdboden, Pflanzen, Luft, Wasser, Menschen...) und deshalb in vielen Lebensmittel anzutreffen.

In pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreideprodukten, Nüssen, Kräutern, Gewürzen, Gemüse und Obst treten Schimmelpilze regelmäßig auch in überhöhter Anzahl auf. Abgetrocknete Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohpökelfleisch können ebenfalls vom Verderb durch Schimmelpilze betroffen sein.

Bedeutung

Je nach Lebensmittelgruppe wird eine bestimmte Anzahl von Schimmelpilzen in den meisten Lebensmitteln toleriert. Werden diese Werte jedoch überschritten, so deutet dies auf einen möglichen Verderb des Lebensmittels hin. Im Gegensatz zu den meisten Bakterien haben viele Schimmelpilze die besondere Eigenschaft auch noch bei niedrigen Wassergehalten und/oder niedrigen pH-Werten zu wachsen.

Von bestimmten Schimmelpilzen kann auch eine Gesundheitsgefahr für den Verbraucher ausgehen, da sie sehr giftige Mykotoxine (z.B. Aflatoxine, Ochratoxine, Fusarientoxine, Patulin, ...) bilden können. Verschimmelte Roh- und Zwischenprodukte dürfen nicht mehr weiterverarbeitet werden, da die Toxine teilweise sehr resistent (z. B. hitzeresistent) sind und Verarbeitungsprozesse überstehen können.

Wichtige Ursachen für eine überhöhte Anzahl

- Verarbeitung kontaminierter Rohstoffe
- unsachgemäße Lagerung (überhöhte Luftfeuchtigkeit bzw. Temperaturen, zu lange Lagerdauer...)
- hohe Anzahl von Schimmelpilzen in der Umgebungsluft (Lager, Produktionsstätte)
- mangelnde Produktionshygiene

Weitere Informationen

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