



BACK\_ GEWÜRZ\_ SAATEN\_

## **presse**

# **INFORMATION**

28. April 2010

### **Kontaminierungsgefahr für Sesamsaat: agaSAAT ergreift Gegenmaßnahmen**

**Sesam ist aus der heutigen Ernährung nicht mehr wegzudenken: Ob als pure Samen, als Paste oder als Öl, die wertvollen Inhaltsstoffe geben dem menschlichen Körper wichtige Vitamine sowie Mineralstoffe und Spurenelemente. Doch beim Anbau und der Verarbeitung im Erzeugerland der vielseitigen Sesamsaat kann es zu gravierenden mikrobiologischen Belastungen kommen, sie ist einer ständigen Kontaminierungsgefahr ausgesetzt. Grund genug für die agaSAAT GmbH, wichtige Gegenmaßnahmen zum Schutz des Verbrauchers zu ergreifen.**

Neukirchen-Vluyn – Sesam ist eine der ältesten Ölpflanzen der Welt. Bereits der griechische Geschichtsschreiber Herodot (484 bis um 424 v. Chr.) wusste von Sesamanbau im Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris zu berichten. Heute wird Sesam vor allem in Ostafrika, aber auch in Indien, China, Süd- und Mittelamerika angebaut. Feuchtigkeit ist wichtig für das Wachstum der Sesampflanze, zur weiteren Ausreifung benötigt sie viel Wärme. Daher bieten sich tropische bzw. subtropische Länder zum Anbau an.

Doch nicht immer kann eine absolut rückstandsfreie Ware gewährleistet werden. Viele Kontaminationsquellen sind während und nach der Ernte gegeben. So werden die Sesampflanzen vor der vollständigen Reife geschnitten und in Hocken zur Trocknung auf das Feld gestellt: Vögel können die Pflanzen mit Kot verunreinigen. Weiter werden die trockenen Samen auf Planen ausgeschüttelt, die oft hygienisch nicht einwandfrei sind. In der tropischen Sonne erfolgt dann eine Nachrocknung der Sesamsaat. Die offene Lagerung lockt Vögel, Insekten, Mäuse und andere Schädlinge an, welche die Ware verunreinigen können. Die Siebanlagen zur Reinigung sind oft in nur mangelhaftem Zustand, ebenso die Lagerräume, deren Sauberkeit zu wünschen übrig lässt. Schließlich werden die Samen einer optischen Verlesung per Hand unterzogen, dabei gibt es vor Ort nicht immer spezielle Hygienerichtlinien für das Personal. Die dargestellten Schritte zeigen nur einige Beispiele für eine mögliche Kontamination der Sesamsaat auf.

Um nur einwandfreie Ware zu erhalten, bezieht die agaSAAT GmbH ihre Sesamsaat ausschließlich von ausgesuchten qualifizierten und auditierten Betrieben, welche im geschlossenen System mit gesunder Wasserqualität arbeiten. „Unsere Experten haben sich vor Ort vom guten Zustand der Betriebe überzeugt und kontrollieren den Anbau“, erklärt Werner Arts, Geschäftsführer der agaSAAT GmbH. „Die landwirtschaftlichen Betriebe sind zertifiziert und arbeiten nach europäischen Standards. Dies sichert die IFS-Zertifizierung im gehobenen Niveau.“

Sind die Saaten am agaSAAT Firmensitz in Neukirchen-Vluyn eingetroffen, erfolgt eine DIN-Probeentnahme sowie eine Untersuchung im akkreditierten Fremdlabor. Erst nach einer negativen Beurteilung hinsichtlich Rückständen und Verunreinigungen durch Salmonellen und E-coli-Bakterien erfolgt die Freigabe der Sesamsamen und deren Auslieferung.

Zusätzlich wird ein Rückstellmuster für den Zeitraum der Mindesthaltbarkeit entnommen.

„Die Lagerung der Sesamsaat erfolgt unter strengen hygienischen Bedingungen in unserem lebensmittelsicheren Hochregallager“, erzählt der agaSAAT Geschäftsführer. „Hier ist besonders wichtig, dass die Lagertemperatur und die Raumfeuchtigkeit stimmt, damit die sensiblen Samen keinen Qualitätsverlust erleiden.“

Eine weitere Schutzmaßnahme stellt die mechanische, professionelle Keimreduzierung dar, die auf Kundenwunsch erfolgt. „Wir verfügen über eine hochmoderne Reinigungsanlage, welche die Ware nochmals schonend und werterhaltend reinigt. Aktuell bauen wir die Anlage weiter aus und passen sie so dem neuesten Stand der Technik an“, berichtet Arts. „Die zusätzliche Reinigung bringt dem Abpackbetrieb eine weitere Sicherheit für den Verkauf in Kleinpackungen und trägt wesentlich zum Schutz des Verbrauchers bei.“

Als bisher einziger Vertreiber von Backsaaten in Deutschland wird agaSAAT seit Jahren nach dem „International Food Standard“ (IFS) des deutschen Lebensmittelhandels zertifiziert.

Abdruck frei, Belegexemplar freundlichst erbeten.

**Kontakt:**

agaSAAT GmbH  
Pascalstraße 11  
D-47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel. : +49-2845-9146-0  
Fax: +49-2845-9146-51  
[info@agasaat.de](mailto:info@agasaat.de)  
[www.agasaat.de](http://www.agasaat.de)

**Pressekontakt:**

PR-Agentur Lippay  
Rankackerweg 39  
D-79114 Freiburg  
Tel.: +49-761-8915-92  
Fax: +49-761-8975-9740  
[info@lippay.de](mailto:info@lippay.de)  
[www.lippay.de](http://www.lippay.de)