

Genussfertige Produkte aus Offenangebot aus Bäckereien und Konditoreien / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 114

beanstandet: 6 (5%)

Beanstandungsgründe:

Toleranzwertüberschreitungen

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Genussfertige Produkte aus Offenangebot aus Bäckereien und Konditoreien gelten als leichtverderbliche Ware. Längst und in vermehrtem Masse werden nicht nur Brote und Backwaren angeboten, sondern zum stetig zunehmenden Sortiment zählen sowohl Crèmes, Mousses und Birchermüesli als auch fertig zubereitete Salate sowie belegte Brötli und Sandwiches. Der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Selbstkontrolle kommt besondere Bedeutung zu. Aus diesem Grund sollten in einer umfassenden Kampagne diese Betriebskategorie sowie der allgemeine mikrobiologische Status der zuvor genannten Produkte genauer betrachtet werden.



Gesetzliche Grundlagen

Diese Produkte gelten als genussfertig und müssen bezüglich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 2 für die Produktgruppen A2, A5 oder A6 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Toleranzwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A 2 für Patisseriewaren	Aerobe mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio. KbE/g 10 KbE/g 100 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A5 für hitzebehandelte kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken <i>Bacillus cereus</i>	1 Mio. KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g 1000 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A6 für genussfertige Mischprodukte	Aerobe mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 Mio. KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Probenbeschreibung

Von Oktober 2007 bis Dezember 2007 wurden 114 genussfertige Produkte aus Offenangebot aus zwölf Bäckereien/Konditoreien bzw. Bäckerei-/Konditoreiabteilungen in Filialen von Grossverteilern erhoben. Dabei handelte es sich um 53 süsse Backwaren, 15 salzige Backwaren, 18 belegte Brötli bzw. Sandwiches, sechs Salate, elf Birchermüesli, acht Vermicelles und drei Crèmes und Mousses. Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) bzw. *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen von koagulasepositiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss SLMB am Tag der Probenerhebung.

Ergebnisse

108 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Sechs Proben (5 %) aus fünf Betrieben (42 %) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem Parameter (fünf Proben) oder mehreren Parametern (eine Probe) beanstandet werden. Dabei handelte es sich um fünf Backwaren und ein belegtes Brötli. Die genauen Beanstandungsgründe der Toleranzwertüberschreitungen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranzwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	4
Koagulasepositive Staphylokokken	1
Aerobe mesophile Keime und koagulasepositive Staphylokokken	1

Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von genussfertigen Produkten aus Offenangebot aus Bäckereien und Konditoreien kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Erfreulicherweise liegen lediglich Toleranzwertüberschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte vor. Derartige Toleranzwertüberschreitungen bedeuten ein Nicht-Einhalten der Guten-Herstellungspraxis und zeigen ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Solche Produkte sind im Wert vermindert, täuschen den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weisen insbesondere beim Nachweis von koagulasepositiven Staphylokokken darauf hin, dass die Personalhygiene beim Herstellen und Manipulieren der Ware ungenügend ist. Die Konsumenten sind keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieser Produkte sind durch die Verantwortlichen auch weiterhin grosse Beachtung zu schenken. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen.