



Autorin: Dr. Sylvia Gautsch

1.1.1 Süssgerichte, Desserts und Patisseriewaren aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 30
Anzahl beanstandete Proben: 4 (13%)
Beanstandungsgründe: Toleranzwertüberschreitungen

Ausgangslage

Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe und Zusammensetzung stellen Süssspeisen ideale Nährböden für Mikroorganismen dar. Zudem handelt es sich häufig um nicht erhitzte Ware, deren Produktion mit einem erheblichen manuellen Aufwand verbunden ist. Daher kommt 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 Qualitätssicherung besondere Bedeutung zu. Hierbei spielen die Kenntnisse in Sachen Küchenhygiene und das korrekte Verhalten bezüglich konsequentem Umsetzen und Einhalten der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.



Gesetzliche Grundlagen

Süssgerichte, Desserts und Patisseriewaren gelten als genussfertig und müssen bezüglich mikrobiologischer 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 A5 für hitzebehandelte kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel | Aerobe mesophile Keime | 1 Mio KbE/g |
| | Enterobacteriaceae | 100 KbE/g |
| | Koagulasepositive Staphylokokken | 100 KbE/g |
| | <i>Bacillus cereus</i> | 1'000 KbE/g |
| Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A6 für genussfertige Mischprodukte | Aerobe mesophile Keime | 10 Mio KbE/g |
| | <i>Escherichia coli</i> | 100 KbE/g |
| | Koagulasepositive Staphylokokken | 100 KbE/g |
| Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A2 für Patisseriewaren | Aerobe mesophile Keime | 1 Mio KbE/g |
| | <i>Escherichia coli</i> | 10 KbE/g |
| | Koagulasepositive Staphylokokken | 100 KbE/g |

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Probenbeschreibung

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 1241 Kontrollen in Betrieben durchgeführt. Dabei wurden im Zeitraum Dezember 2013 bis Dezember 2014 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 30 Proben Süssspeisen aus 24 Restaurationsbetrieben erhoben.

Untersuchungsziele

Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniskeime), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) und *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf ihre Belastung mit koagulasepositiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss Schweizerischem Lebensmittelbuch mehrheitlich am Tag der Probenerhebung, jedoch spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Probenerhebung.

Ergebnisse

26 Proben erwiesen sich als einwandfrei. 4 Proben (13%) aus 3 Betrieben (13%) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem (drei Proben) oder mehreren Parametern (eine Probe) beanstandet werden. So wiesen drei Proben (10%) eine Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf, eine Probe (3,3%) eine Toleranzwertüberschreitung bei den Enterobacteriaceae und eine Probe (3,3%) eine Toleranzwertüberschreitung bei *Bacillus cereus*. Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

| Toleranzwertüberschreitung | Anzahl Proben |
|---|---------------|
| Aerobe mesophile Keime | 2 |
| Enterobacteriaceae | 1 |
| Aerobe mesophile Keime und <i>Bacillus cereus</i> | 1 |

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2010-2014)

| | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Untersuchte Proben | 63 | 30 | 61 | 64 | 30 |
| Beanstandete Proben | 7 | 3 | 4 | 2 | 4 |
| Beanstandungsquote | 11% | 10% | 7% | 3% | 13% |

Schlussfolgerungen

Da die Auswahl der untersuchten Betriebe nicht zufällig, sondern risikobasiert erfolgte, ist prinzipiell eine höhere Beanstandungsquote zu erwarten. Trotz der im Vergleich zu den beiden Vorjahren relativ hohen Beanstandungsquote sind die Konsumentinnen und Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die festgestellten 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 oft darauf hin, dass die Prozess- bzw. die Personalhygiene beim Herstellen und Lagern ungenügend ist. Der sorgfältigen Auswahl von Rohmaterialien, der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieser Produkte ist durch die Verantwortlichen vermehrt Beachtung zu schenken. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen. Zur Beurteilung des Erfolges dieser Massnahmen und zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwortlichen ist der mikrobiologische Status von Süssspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.