

Pâtisserieswaren / Mikrobiologische Qualität

Gemeinsame Kampagne Basel-Stadt (Schwerpunktlabor) und Basel-Landschaft

<i>Anzahl untersuchte Proben</i>	52	<i>beanstandet:</i>	9
<i>Basel-Stadt:</i>	25	<i>Basel-Stadt:</i>	8
<i>Basel-Landschaft:</i>	27	<i>Basel-Landschaft:</i>	1
<i>Beanstandungsgründe:</i>	<i>Toleranzwertüberschreitungen bei aeroben mesophilen Keimen (2), bei E. coli (7)</i>		

Ausgangslage und Gesetzliche Grundlagen

Pâtisserieswaren sind Feinbackwaren, die durch Backen oder ähnliche Verfahren (z. B. Extrusion) aus Müllereiprodukten, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, mit oder ohne Füllungen, Überzüge, Garnituren usw., hergestellt sind. Als weitere Zutaten können Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse, Fruchtzubereitungen usw. verwendet werden. Pâtisserieswaren werden nicht nur in Bäckereien und Konditoreien, sondern fast überall in Lebensmittelbetrieben in der Regel als verpackte, wenige Tage haltbare Ware angeboten. Sie sind für Mikroorganismen ideale Nährböden, insbesondere wenn sie Cremes beinhalten.



Infolge Kontamination bei der Produktion und bei ungeeigneter oder zu langer Lagerung können hohe Keimwerte entstehen. Zudem kann es durch Schimmelpilzbefall zu einem Verderb kommen.

Besondere Bedeutung kommt bei der Produktion von Pâtisseriesware der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte, einer einwandfreien Personahygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Lagerung des Produktes zu.

Pâtisserieswaren gelten als genussfertig und müssen bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 1 für die pathogenen Keime (Grenzwerte) und Anhang 2 A für die Produktgruppe 14 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A, Produktgruppe 14	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Escherischia coli	10 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
Grenzwerte gemäss HyV Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	Salmonellen	nicht nachweisbar/25 g
	Bacillus cereus	10 ⁴ kBe/g
	Listeria monocytogenes	10 ² KbE/g
	Clostridium perfringens	10 ⁴ KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit

Probenbeschreibung und Untersuchungsziele

Da letzte Untersuchungen des Kantonalen Laboratoriums Basel-Stadt zu dieser Produktgruppe schon einige Jahre zurückliegen und verpackte Pâtisserieswaren aus Lebensmittelgeschäften noch nie auf ihre mikrobiologische Qualität geprüft worden sind, sollte diese Kampagne einen aktuellen Überblick über den allgemeinen mikrobiologischen Status und über das Vorkommen von pathogenen Keimen in solchen Lebensmitteln liefern.

Es wurden 52 Proben Pâtisserieswaren aus 10 verschiedenen Betrieben in Basel-Stadt und Basel-Landschaft erhoben. Von den in Basel-Stadt erhobenen Proben stammten 15 aus Offenangeboten von 3 Confisseries und 10 Proben in verkaufsfertigen Kleinpäckungen von 2 Gross-

verteilern. In Basel-Landschaft wurden 27 Proben aus 5 Lebensmittelläden von 2 Grossverteilern erhoben. Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), E. coli (Fäkalindikatoren) und koagulasepositiven Staphylokokken (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen von Salmonellen, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus und Clostridium perfringens (alles Erreger für Lebensmittelinfektionen oder -toxi-infektionen) untersucht.

Prüfverfahren

Die Probenahme erfolgte gemäss PEV und die Analysen gemäss SLMB Kap. 56 oder äquivalenten validierten Methoden.

Ergebnisse

43 Proben erwiesen sich als einwandfrei. 9 Proben (17 %) aus 3 Betrieben (30 %) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem Parameter beanstandet werden. Grenzwerte wurden keine überschritten.

So waren sämtliche 5 Proben aus einem Offenangebot eines Confiseriebetriebes mit E. coli belastet. Bei einem Grossverteiler zeigten 2 der 5 erhobenen vorverpackten Proben eine Toleranzwertüberschreitung bei E. coli und 1 weitere Probe eine Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen.

Von den 27 in Basel-Landschaft erhobenen Proben wurde nur bei einer Probe aus einem Lebensmittelladen eines Grossverteilers eine Toleranzwertüberschreitung der aeroben mesophilen Keime festgestellt.

Schlussfolgerung und Massnahmen

Es ist erfreulich, dass keine der untersuchten Proben die pathogenen Keime Listeria monocytogenes, Salmonellen, Bacillus cereus und Clostridium perfringens enthielt, und dass in 7 Betrieben die Produkte einwandfrei waren. Weniger erfreulich ist die mikrobiologische Qualität von 9 der 52 untersuchten Proben. Auch wenn Toleranzwertüberschreitungen bei Verderbniserregern bzw. Fäkalindikatoren nicht zwingend eine Gesundheitsgefährdung bedeuten, zeigen sie ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Solche Produkte sind im Wert vermindert, täuschen den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weisen oft darauf hin, dass bei der Produktion die gute Herstellungspraxis nicht ununterbrochen eingehalten worden ist.

Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind nun durch die Betroffenen zu ermitteln und geeignete Korrekturmassnahmen durch sie zu ergreifen. In einem Betrieb, zum Beispiel, wurden schon Mängel in der Händehygiene als mögliche Ursache für das Vorkommen von E. coli in den erhobenen Proben festgestellt.