

Fertiggerichte / Mikrobiologische Qualität, Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 30
 Beanstandungsgründe:

beanstandet: 4
 Toleranzwertüberschreitungen Mikrobiologie (3)
 Grenzwertüberschreitungen Mikrobiologie (1)

Ausgangslage

Das Angebot an konsumfertigen Fertiggerichten nimmt schon seit einiger Zeit stetig zu. Derartige Produkte erfreuen sich einer zunehmenden Beliebtheit, da sie keiner aufwändigen Zubereitung bedürfen und für eine schnelle Verpflegung geeignet sind. Das Angebot ist vielfältig und umfasst Antipastihäppchen, fertig angeordnete Salate, Sandwiches, Gemüsekekchen, warme verzehrfertige Speisen, Fruchtschnitze jeglicher Art und vieles mehr. Sowohl ein nicht Einhalten der guten Herstellungspraxis bei der Produktion als auch eine nicht sachgerechte Lagerung vorgefertigter Ware können zu Überschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte führen.



Untersuchungsziele

Da letzte Untersuchungen zu dieser Produktgruppe schon einige Jahre zurückliegen, sollte diese Kampagne einen aktuellen Überblick liefern über den allgemeinen mikrobiologischen Status solcher Lebensmittel sowie über das Vorkommen von pathogenen Keimen. Letzteres sollte eine Abschätzung des gesundheitsgefährdenden Potenzials solcher Lebensmittel ermöglichen. Zusätzlich zur mikrobiologischen Untersuchung wurde bei vorverpackter Ware die Einhaltung der Deklarationsvorschriften überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Derartige Fertiggerichte gelten als genussfertig und müssen je nach Herstellungsart und Zutaten bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) für die Produktgruppen C1, C2 bzw. C3 genannten Kriterien entsprechen. Pathogene Keime dürfen die in der HyV für genussfertige Lebensmittel genannten Grenzwerte nicht überschreiten.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2, C1 für naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<i>Escherichia coli</i>	10 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2, C2 für hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2, C3 für genussfertige Mischprodukte	Aerobe mesophile Keime	10 Mio. KbE/g
	<i>Escherichia coli</i>	10 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	10'000 KbE/g
Grenzwerte gemäss HyV Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	<i>Bacillus cereus</i>	10'000 KbE/g
	<i>Clostridium perfringens</i>	10'000 KbE/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 KbE/g
	Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp.	nicht nachweisbar/25g
	Salmonella spp.	nicht nachweisbar/25g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit

Ferner müssen für Lebensmittel verwendete Angaben den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben (Lebensmittelverordnung Art. 19). Bei vorverpackten Lebensmitteln gelten zudem die allgemeinen Deklarationsvorschriften (LMV, 5. Kapitel, Art. 19 bis 36).

Probenbeschreibung

Insgesamt wurden 30 Proben Fertiggerichte aus 6 Lebensmittelbetrieben erhoben. Dabei handelte es sich um 5 vorverpackte Produkte und 25 Proben aus Offenangebot von 11 verschiedenen Herstellern. 23 Produkte fielen in die Kategorie C3 (genussfertige Mischprodukte), 5 Produkte in die Kategorie C2 (hitzebehandelte, kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel) und 2 Produkte in die Kategorie C1 (naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel). Die mikrobiologische Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) bzw. *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen der Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen (koagulasepositive Staphylokokken, *Bacillus cereus*), für Lebensmittel-Toxi-Infektionen (*Clostridium perfringens*) sowie für Lebensmittel-Infektionen (thermotolerante *Campylobacter*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht.

Prüfverfahren

Die mikrobiologischen Analysen erfolgten gemäss SLMB Kap. 56 oder mittels äquivalenter validierter Methoden am Tag der Erhebung bei Proben aus Offenangebot. Vorverpackte Proben wurden spätestens am Tag der angegebenen Verbrauchsfrist analysiert.

Ergebnisse

26 mikrobiologisch analysierte Proben sowie alle 5 vorverpackte auf ihre Deklaration hin überprüfte Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen. 3 Proben (2 aus Offenangebot, 1 vorverpackt) aus 3 Betrieben mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei den aeroben mesophilen Keimen beanstandet werden. Aus einem dieser Betriebe musste eine weitere Probe aus Offenangebot aufgrund von einer Grenzwertüberschreitung beanstandet werden, da sie Salmonellen enthielt.

Schlussfolgerungen und Massnahmen

Es ist erfreulich, dass von 30 untersuchten Proben 26 eine einwandfreie mikrobiologische Qualität aufwiesen und zu keiner Beanstandung Anlass gaben. Dies zeigt, dass der mikrobiologische Status von Fertiggerichten mehrheitlich als gut einzustufen ist. Derartige Produkte sind weder im Wert vermindert noch gesundheitsgefährdend und geben keinen Anlass zu einer Täuschung des Konsumenten.

Bei 3 der 30 untersuchten Proben kam es zu einer Toleranzwertüberschreitung bei Verderbniserregern. Solche Produkte sind im Wert vermindert, täuschen den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weisen oft auf ein ungenügendes Hygieneverhalten hin. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind nun durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen.

Wie die Probe mit den Salmonellen zeigt, können in Einzelfällen vor allem Fehler in der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP) auch zu Überschreitungen gesetzlich festgelegter Grenzwerte führen. Da dabei eine Gesundheitsgefährdung nicht auszuschliessen ist, ist das rasche Einschreiten der Behörden verbunden mit dem Ergreifen geeigneter Korrekturmassnahmen von Seiten des Betriebes notwendig.