



Autorin: Dr. Sylvia Gautsch

Salate und andere Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 39
Beanstandungsgründe:

beanstandet: 3 (8%)
Toleranzwertüberschreitungen

Ausgangslage

Salate und andere Kaltspeisen sind nicht erhitzte Waren, die nach der Herstellung keinem keimreduzierenden Prozess unterworfen werden. 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 konsequentes Umsetzen und Einhalten der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.



Gesetzliche Grundlagen

Diese Produkte gelten als genussfertig und müssen bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 2 für die Produktgruppen A4 oder A6 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Toleranzwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A4 für naturbelassen genussfertiger und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<i>Escherichia coli</i>	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 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

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Probenbeschreibung

Von Dezember 2012 bis November 2013 wurden im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 39 Proben Salate und andere Kaltspeisen aus 30 Restaurationsbetrieben erhoben.

**Untersuchungsziele**

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

Prüfverfahren

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

Ergebnisse

36 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Drei Proben (8%) aus drei Betrieben (10%) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem (zwei Proben) oder mehreren Parametern (eine Probe) beanstandet werden. So wies eine Probe (2,6%) eine Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen und *Escherichia coli* auf, eine Probe (2,6%) eine Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen und eine Probe (2,6%) eine Toleranzwertüberschreitung bei den koagulasepositiven Staphylokokken.

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2009-2013)

	2009	2010	2011	2012	2013
Untersuchte Proben	40	60	23	46	39
Beanstandete Proben	5	9	1	1	3
Beanstandungsquote	13%	15%	4%	2%	8%
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Verderbniskeimen					
Aerobe mesophile Keime	4 (10%)	9 (15%)	1 (4%)	-	2 (5,1%)
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Fäkalindikatoren (Quote in %)					
<i>Escherichia coli</i>	-	1 (1,7%)	-	1 (2%)	1 (2,6%)
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	1 (2,5%)	1 (1,7%)	-	-	1 (2,6%)

Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben kann, wie auch schon in den Vorjahren, mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Auch wenn die diesjährige Beanstandungsquote etwas höher ausgefallen ist als die in den beiden Vorjahren, 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 Quali-



tät und weisen oft darauf hin, dass die Prozess- und insbesondere beim Nachweis von *Escherichia coli* und koagulasepositiven Staphylokokken 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 sind durch die Verantwortlichen vermehrt bzw. weiterhin grosse 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 Salaten und anderen Kaltspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen. Da diese Produktgruppe jedoch, wie die relativ tiefen Beanstandungsquoten der letzten Jahre zeigen, kein grösseres Problem darstellt, können in Zukunft entsprechende Untersuchungen, von speziellen Fragestellungen abgesehen, weniger häufig durchgeführt werden.