

Rohwurstwaren / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 20 beanstandet: 0

Ausgangslage

Rohwurstwaren sind aus rohem Material (Fleisch, Fettgewebe) unter Zusatz von Gewürzen, Pökelhilfsstoffen und Starterkulturen hergestellte, ungekühlt lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende streichfähige oder, nach einer mit unterschiedlichem Austrocknen verbundenen Reifung, schnittfeste Wurstwaren. Sie können geräuchert oder ungeräuchert sein mit oder ohne erwünschte weissliche Beläge von Mikroorganismen (Schimmelbelag) oder Marmorpulver bzw. Reismehl. Zu den schnittfesten ausgereiften Rohwurstwaren ohne Räucherung zählen Salami, Salametti, Salsiz, Saucisson sec, zu den schnittfesten ausgereiften geräucherten Rohwurstwaren zählen Bauernsalami, Rauchsalami, ungarische Salami, Rauchwurst, Pantli, Landjäger, Alpenklübler, Bauernschüblig, Saucisson sec. Zu den streichfähigen Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung gehören Mettwurst und Teewurst, zu den grobkörnigen vor dem Verzehr zu erhitzenen Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung gehören Saucissons, Cotechini, Luganighe, Longeole, Boutefas, Zampone.



Durch Verwendung von Rohstoffen ungenügender Qualität (z.B. zu hoher Anfangskeimgehalt des Fleisches oder Belastung mit Krankheitserregern), aber auch durch Hygienemängel im Betrieb kann es zu mikrobiologischem Verderb des Produktes bzw. zu einer möglichen gesundheitlichen Gefährdung des Konsumenten kommen.

Neueste Untersuchungen aus der Schweiz konnten zeigen, dass sich aus solchen Rohwurstwaren isolierte *Listeria monocytogenes*-Stämme auch bei an Listeriose Erkrankten fanden.

Untersuchungsziele

Aufgrund der oben geschilderten Umstände sollte diese Kampagne einen aktuellen Überblick über das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* in Rohwurstwaren liefern.

Gesetzliche Grundlagen

Rohwurstwaren gelten in der Regel als genussfertig; pathogene Keime, so auch *Listeria monocytogenes*, dürfen die in der Hygieneverordnung (HyV) für genussfertige Lebensmittel genannten Grenzwerte nicht überschreiten.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Grenzwerte gemäss HyV, Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit

Probenbeschreibung

Insgesamt wurden 20 Proben diverser Rohwurstwaren bei einem Anbieter erhoben. Diese stammten von einem inländischen und einem ausländischen Produzenten. Dabei handelte es sich um 10 Proben Salami ganz, 2 Proben Salametti ganz, 6 Proben Salami aufgeschnitten, vorverpackt sowie 2 Proben Landjäger.

Die mikrobiologische Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an *Listeria monocytogenes* (Erreger für Lebensmittel-Infektionen).

Prüfverfahren

Die mikrobiologischen Analysen erfolgten gemäss SLMB Kap. 56 am Tag der Erhebung.

Ergebnisse

Sämtliche erhobenen und analysierten Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen.

Schlussfolgerungen

Wie die bei einem Anbieter erhobenen und untersuchten Proben zeigen, ist es möglich durch geeignete Massnahmen dafür zu sorgen, dass die hygienisch-mikrobiologische Qualität von Rohwurstware in Bezug auf das Vorkommen von *Listeria monocytogenes* den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Dies schliesst jedoch nicht aus, dass nicht sporadisch in einzelnen Betrieben aufgrund betriebshygienischer Mängel Listerien in die Produktionsstätten eingebracht werden und so zu einer Kontamination des Endproduktes führen. Listerien sind ubiquitär in der Umwelt vorkommende Keime. Nur durch eine sorgfältige Betriebshygiene und konsequentes Einhalten der Guten-Herstellungspraxis lässt sich eine breite Kontamination des Endproduktes vermeiden.