



Dr. Sylvia Gautsch

Salate und andere Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben

Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben:	31
Anzahl beanstandete Proben:	3 (10%)
Beanstandungsgründe:	Richtwertüberschreitungen



Ausgangslage

Salate und andere Kaltspeisen sind nicht erhitzte Waren, die nach der Herstellung keinem keim-reduzierenden 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 des konsequenten Umsetzens und Einhaltens der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.

Gesetzliche Grundlagen

Salate und andere Kaltspeisen gelten als genussfertig. Die mikrobiologische Beschaffenheit muss den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 1 Teil 3 für die Produktgruppen 3.2.4 oder 3.2.6 bzw. seit dem 1. Juli 2020 den in der Branchenleitlinie „Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)“ genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Richtwert
Naturbelassen genussfertiger und roher, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel (Anhang 1 Teil3 Ziffer 3.2.4 HyV) bzw. Richtwerte gemäss Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für naturbelassen genussfertiger und roher, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<i>Escherichia coli</i>	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
Genussfertige Mischprodukte (Anhang 1 Teil3 Ziffer 3.2.6 HyV) bzw. Richtwerte gemäss Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für genussfertiger Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten (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

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 963 Kontrollen in Betrieben durchgeführt. Dabei wurden im Zeitraum Januar bis Dezember 2020 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 31 Proben Salate und andere Kalt Speisen aus 19 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 gemäss den vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen vorgegebenen, auf ISO-Normen basierenden Methodenvorschriften mehrheitlich am Tag der Probenerhebung, jedoch spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Probenerhebung.

Ergebnisse

28 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Drei Proben (10%) aus zwei Betrieben (11%) mussten jeweils aufgrund von einer Richtwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen beanstandet werden.

Richtwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	3
<i>Escherichia coli</i>	0
Koagulasepositive Staphylokokken	0

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2016-2020)

	2020	2019	2018	2017	2016
Untersuchte Proben	31	43	21	44	33
Beanstandete Proben	3	2	4	3	2
Beanstandungsquote	10%	5%	19%	7%	6%
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Verderbniskeimen (Quote in %)					
Aerobe mesophile Keime	3 (10%)	2 (5%)	4 (19%)	3 (7%)	1 (3%)
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Fäkalindikatoren (Quote in %)					
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-	1 (3%)
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	-	-	1 (5%)	-	-

Schlussfolgerung

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Auch wenn die Beanstandungsquote mit 10% doppelt so hoch war wie im Vorjahr, sind die Konsumentinnen und Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die wenigen Beanstandungen lassen sich auf den erhöhten Nachweis von Verderbniskeimen zurückführen. Die festgestellten Richtwertüberschreitungen bedeuten ein Nicht-Einhalten der guten Verfahrenspraxis und zeigen Mängel in der guten Herstellungspraxis und 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- und 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 Betroffenen müssen die genauen Ursachen für die Richtwertüberschreitungen ermitteln und geeignete Korrekturmaßnahmen ergreifen. Da die Herstellung dieser Produkte kritisch bleibt, ist zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwortlichen der mikrobiologische Status von Salaten und anderen Kaltspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.