

Salate und andere Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 60

beanstandet: 9

Beanstandungsgründe:

Toleranzwertüberschreitungen

Ausgangslage und gesetzliche Grundlagen

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 Selbstkontrolle besondere Bedeutung zu. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.



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 und Untersuchungsziele

Von Dezember 2009 bis November 2010 wurden im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 60 Proben Salate und andere Kaltspeisen aus 31 Restaurationsbetrieben erhoben. Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger) und *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen von koagulasepositiven Staphylokokken (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

Prüfverfahren

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

Ergebnisse

51 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Neun Proben (15 %) aus sechs Betrieben (19 %) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem Parameter (sieben Proben) oder mehreren Parametern (zwei Proben) beanstandet werden. So wiesen alle neun Proben (15 %) eine Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf, eine Probe (1,7 %) eine Toleranzwertüberschreitung bei den koagulasepositiven Staphylokokken und eine Probe (1,7 %) eine Toleranzwertüberschreitung bei *Escherichia coli*. Die genauen Beanstandungsgründe der Toleranzwertüberschreitungen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranzwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	7
Aerobe mesophile Keime und koagulasepositive Staphylokokken	1
Aerobe mesophile Keime und <i>Escherichia coli</i>	1

Ergebnisse im 4-Jahresvergleich (2007-2010)

	2007	2008	2009	2010
Untersuchte Proben	50	75	40	60
Beanstandete Proben	8	12	5	9
Beanstandungsquote	16 %	16 %	13 %	15 %
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Verderbniskeimen				
Aerobe mesophile Keime	8 (16 %)	9 (12 %)	4 (10 %)	9 (15 %)
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Fäkalindikatoren (Quote in %)				
<i>Escherichia coli</i>	-	1 (1,3 %)	-	1 (1,7 %)
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)				
Koagulasepositive Staphylokokken	-	2 (3 %)	1 (2,5 %)	1 (1,7 %)

Schlussfolgerungen

Da die Auswahl der untersuchten Betriebe nicht zufällig, sondern risikobasiert erfolgt, ist prinzipiell eine höhere Beanstandungsquote zu erwarten. Trotz dieser relativ hohen Beanstandungsquote sind die Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die Mehrzahl der Beanstandungen lässt sich auf den erhöhten Nachweis von Verderbniskeimen zurückführen. 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 Qualität und weisen oft darauf hin, dass die Prozess- und insbesondere beim Nachweis von koagulasepositiven Staphylokokken und *Escherichia coli* 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 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 ist der mikrobiologische Status von Salaten und anderen Kaltspeisen auch weiterhin zu überprüfen.