



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz

**Kantonales Labor**

**Autorin: Dr. Sylvia Gautsch**

## Salate und andere Kalt Speisen aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 46

beanstandet: 1 (2%)

Beanstandungsgründe:

Toleranzwertüberschreitung

### Ausgangslage

Salate und andere Kalt Speisen 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. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktengruppe 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 Produktengruppen 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 2011 bis November 2012 wurden im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 46 Proben Salate und andere Kalt Speisen aus 29 Restaurationsbetrieben erhoben. 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 Schweizerischem Lebensmittelbuch mehrheitlich am Tag der Probenerhebung, jedoch spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Probenerhebung.

## Ergebnisse

45 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Eine Probe (2%) aus einem Betrieb (3%) musste aufgrund von einer Toleranzwertüberschreitung bei *Escherichia coli* beanstandet werden.

### Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2008-2012)

	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	75	40	60	23	46
Beanstandete Proben	12	5	9	1	1
Beanstandungsquote	16%	13%	15%	4%	2%
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei <b>Verderbniskeimen</b>					
Aerobe mesophile Keime	9 (12%)	4 (10%)	9 (15%)	1 (4%)	-
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei <b>Fäkalindikatoren</b> (Quote in %)					
<i>Escherichia coli</i>	1 (1,3%)	-	1 (1,7%)	-	1 (2%)
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei <b>Krankheitserregern</b> (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	2 (3%)	1 (2,5%)	1 (1,7%)	-	-

## Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben kann, wie auch schon im Vorjahr, mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Die einzige Beanstandung lässt sich auf den erhöhten Nachweis von Hygieneindikatoren zurückführen. Eine derartige Toleranzwertüberschreitung bedeutet ein Nicht-Einhalten der guten Herstellungspraxis und zeigt ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Ein solches Produkt ist im Wert vermindert und täuscht Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreie Qualität. Zudem ist es ein klarer Hinweis, dass die Prozess- und insbesondere die Personalhygiene beim Herstellen und Lagern ungenügend sind. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieser Produkte sind durch die Verantwortlichen auch weiterhin grosse Beachtung zu schenken. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitung sind durch die Betroffenen zu ermitteln und geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen. Wie die relativ tiefen Beanstandungsquoten der letzten beiden Jahre zeigen, stellt diese Produktegruppe kein grösseres Problem dar, so dass in Zukunft entsprechende Untersuchungen, von speziellen Fragestellungen abgesehen, weniger häufig durchgeführt werden.