

Autorin: Sylvia Gautsch

Salate und andere Kalt Speisen aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 23

beanstandet: 1 (4 %)

Beanstandungsgründe:

Toleranzwertüberschreitung

Ausgangslage und gesetzliche Grundlagen

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 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 genussfertige 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 2010 bis November 2011 wurden im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 23 Proben Salate und andere Kalt Speisen aus 17 Restaurationsbetrieben erhoben. Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniskeime) 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

22 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Eine Probe (4 %) aus einem Betrieb (5 %) musste aufgrund von einer Toleranzwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen beanstandet werden.

Toleranzwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	1

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2007-2011)

	2007	2008	2009	2010	2011
Untersuchte Proben	50	75	40	60	23
Beanstandete Proben	8	12	5	9	1
Beanstandungsquote	16 %	16 %	13 %	15 %	4 %
Beanstandete Proben wegen Toleranzwertüberschreitung bei Verderbniskeimen					
Aerobe mesophile Keime	8 (16 %)	9 (12 %)	4 (10 %)	9 (15 %)	1 (4 %)
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

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben kann mit einer im Vergleich zum Vorjahr deutlichen tieferen Beanstandungsquote mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Die einzige Beanstandung lässt sich auf den erhöhten Nachweis von Verderbniskeimen zurückführen. Eine derartige Toleranzwertüberschreitung bedeutet ein Nicht-Einhalten der Guten-Herstellungspraxis und zeigt ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Ein solches Produkt ist im Wert vermindert, täuscht den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weist oft darauf hin, dass die Prozesshygiene beim Herstellen und Lagern ungenügend ist. Die 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, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen.