



Autorin: Dr. Sylvia Gautsch

1.1.1 Fleischerzeugnisse aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 49
Anzahl beanstandete Proben: 18 (37%)
Beanstandungsgründe: Toleranz- bzw. Richtwertüberschreitungen

Ausgangslage

Fleischerzeugnisse gelten als leichtverderbliche Ware. Zu ihnen zählen Fleischprodukte, die eine Hitzebehandlung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung, erfahren haben oder ein abgeschlossenes Pökelungsverfahren mit Umrötung und Reifung. Hierzu gehören insbesondere Brühwurst- und Kochpökelwaren, sogenannte Fleischerzeugnisse gekocht. Der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte, der Verwendung von keimarmem Rohmaterial, einer einwandfreien Personalhygiene, einer ausreichenden Räucherung und Garung, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung bzw. dem Erhitzen sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Qualitätssicherung, kommt besondere Bedeutung zu. Hierbei spielen die Kenntnisse in Sachen Küchenhygiene und das korrekte Verhalten bezüglich konsequentem Umsetzen und Einhalten der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Daher unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.



Gesetzliche Grundlagen

Mit Inkrafttreten der neuen Lebensmittelgesetzgebung am 1. Mai 2017 wurde auch die Hygieneverordnung (HyV) einer Revision unterzogen. Die bis dahin für gekochte Fleischerzeugnisse ganz bzw. geschnitten (Produktgruppen A8 bzw. A9) im Anhang 2 für die jeweiligen Parameter genannten Toleranzwerte wurden vollständig und unverändert durch Richtwerte im neuen Anhang 1 Teil 3 ersetzt. Die mikrobiologische Beschaffenheit muss seither den in der HyV Anhang 1 Teil 3 für die Produktgruppen 3.2 8 bzw. 3.2. 9 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Toleranz-/Richtwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A8 bzw. Richtwerte gemäss HyV Anhang 1 Teil 3 3.2 8 für Fleischerzeugnisse (Brühwurst- und Kochpökelwaren) gekocht, ganz	Aerobe mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	5 Mio KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A9 bzw. Richtwerte gemäss HyV Anhang 1 Teil 3 3.2 9 für Fleischerzeugnisse (Brühwurst- und Kochpökelwaren) gekocht, geschnitten oder portioniert	Aerobe mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken	10 Mio KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Probenbeschreibung

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 1280 Kontrollen in Betrieben durchgeführt. Dabei wurden im Zeitraum Januar bis Dezember 2017 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 49 Proben Fleischerzeugnisse aus 30 Restaurationsbetrieben erhoben.

Untersuchungsziele

Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniskeime) und Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren). 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

31 Proben erwiesen sich als einwandfrei. 18 Proben (37%) aus 17 Betrieben (57%) mussten aufgrund von Toleranz- bzw. Richtwertüberschreitungen bei einem (elf Proben) oder mehreren Parametern (sieben Proben) beanstandet werden. So wiesen elf Proben (22%) eine Toleranz-/Richtwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf und 14 Proben (29%) eine Toleranz-/Richtwertüberschreitung bei den Enterobacteriaceae. Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranz-/Richtwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	4
Enterobacteriaceae	7
Aerobe mesophile Keime und Enterobacteriaceae	7

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2013-2017)

	2013	2014	2015	2016	2017
Untersuchte Proben	102	69	52	53	49
Beanstandete Proben	49	18	10	24	18
Beanstandungsquote	48%	26%	19%	45%	37%
Beanstandete Proben wegen Richt-/Toleranzwertüberschreitung bei Verderbniskeimen (Quote in %)					
Aerobe mesophile Keime	36 (35%)	16 (23%)	6 (12%)	20 (38%)	11 (22%)
Beanstandete Proben wegen Richt-/Toleranzwertüberschreitung bei Hygieneindikatoren (Quote in %)					
Enterobacteriaceae	23 (23%)	8 (12%)	5 (10%)	9 (17%)	14 (29%)
Beanstandete Proben wegen Richt-/Toleranzwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	-	1 (1.5%)	-	-	-

Schlussfolgerungen

Da die Auswahl der untersuchten Betriebe nicht zufällig, sondern risikobasiert erfolgte, ist prinzipiell eine höhere Beanstandungsquote zu erwarten. Ein gutes Drittel der Proben und damit erfreulicherweise weniger als im Vorjahr waren zu beanstanden. Trotz dieser relativ hohen Bean-

standungsquote sind die Konsumentinnen und Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die Beanstandungen lassen sich auf den erhöhten Nachweis von Verderbniskeimen und Hygieneindikatoren zurückführen. Toleranz- bzw. 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- bzw. Personalhygiene beim Zubereiten, Erhitzen, Portionieren 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 genauen Ursachen für die Toleranz-/Richtwertüberschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen. Zur Beurteilung des Erfolges dieser Massnahmen und zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwortlichen ist der mikrobiologische Status von Fleischerzeugnissen gekocht auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.