



Autorin: Dr. Sylvia Gautsch

1.1.1 Süssgerichte, Desserts und Patisseriewaren aus Restaurationsbetrieben / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 47
Anzahl beanstandete Proben: 2 (4%)
Beanstandungsgründe: Toleranz- bzw. Richtwertüberschreitungen

Ausgangslage

Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe und Zusammensetzung stellen Süssspeisen ideale Nährböden für Mikroorganismen dar. Zudem handelt es sich häufig um nicht erhitzte Ware, deren Produktion mit einem erheblichen manuellen Aufwand verbunden ist. 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 konsequentem Umsetzen und Einhalten der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund 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 im Anhang 2 für die Produktgruppen A2, A5 oder A6 für die jeweiligen Parameter genannten Toleranzwerte wurden vollständig und unverändert durch Richtwerte im neuen Anhang 1 Teil 3 ersetzt. Süssgerichte, Desserts und Patisseriewaren gelten als genussfertig. Die mikrobiologische Beschaffenheit muss seither den in der HyV Anhang 1 Teil 3 für die Produktgruppen 3.2 2, 3.2 5 oder 3.2 6 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Toleranz-/Richtwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A5 bzw. Richtwerte gemäss HyV Anhang 1 Teil 3 3.2 5 für hitzebehandelte kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime Enterobacteriaceae Koagulasepositive Staphylokokken <i>Bacillus cereus</i>	1 Mio KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g 1'000 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A6 bzw. Richtwerte gemäss HyV Anhang 1 Teil 3 3.2 6 für genussfertige Misch- produkte	Aerobe mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	10 Mio KbE/g 100 KbE/g 100 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A2 bzw. Richtwerte gemäss HyV Anhang 1 Teil 3 3.2 2 für Patisseriewaren	Aerobe mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Koagulasepositive Staphylokokken	1 Mio KbE/g 10 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 47 Proben Süssspeisen aus 36 Restaurationsbetrieben erhoben.

Untersuchungsziele

Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniskeime), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) und *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf ihre Belastung mit koagulasepositiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* (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

45 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Zwei Proben (4%) aus zwei Betrieben (6%) mussten aufgrund von Toleranz- bzw. Richtwertüberschreitungen bei jeweils einem Parameter beanstandet werden. So wies eine Probe (2%) eine Richtwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf, eine weitere Probe (2%) eine Richtwertüberschreitung bei den Enterobacteriaceae. Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranz-/Richtwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	1
Enterobacteriaceae	1

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2013-2017)

	2013	2014	2015	2016	2017
Untersuchte Proben	64	30	38	43	47
Beanstandete Proben	2	4	1	4	2
Beanstandungsquote	3%	13%	3%	9%	4%

Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von Süssgerichten, Desserts und Patisseriewaren aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Erfreulicherweise ist die Beanstandungsquote im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesunken und lag das dritte Jahr in Folge unter zehn Prozent. Dabei sind die Konsumentinnen und Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die festgestellten Richtwertüberschreitungen bei Verderbniskeimen und Hygieneindikatoren 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. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. 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 Richtwertüberschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmassnahmen durch diese zu ergreifen. Da die Herstellung dieser Produkte kritisch bleibt, ist zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwort-

lichen der mikrobiologische Status von Süssspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.