



Dr. Sylvia Gautsch

Salate und andere Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben

Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 51
Anzahl beanstandete Proben: 1 (2%)
Beanstandungsgründe: Richtwertüberschreitungen



Ausgangslage

Salate und andere Kaltspeisen sind nicht erhitzte Waren, die nach der Herstellung keinem keim-reduzierenden 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. Hierbei spielen die Kenntnisse in Sachen Küchenhygiene und das korrekte Verhalten bezüglich des konsequenten Umsetzens und Einhaltens der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.

Gesetzliche Grundlagen

Die mikrobiologische Beschaffenheit muss den in der Branchenleitlinie „Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)“ genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Richtwert
Richtwerte gemäss «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für naturbelassen genussfertige und rohe, in den genussfertigen Zustand gebrachte Lebensmittel	<i>Escherichia coli</i>	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
Richtwerte gemäss «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für genussfertige Lebensmittel, die erhitzte und nicht erhitzte Bestandteile enthalten (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

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 1245 Kontrollen in Betrieben durchgeführt. Dabei wurden im Zeitraum Januar bis Dezember 2021 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 51 Proben Salate und andere Kältspeisen aus 30 Restaurationsbetrieben erhoben.

Untersuchungsziele

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 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

50 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Eine Probe (2%) aus einem Betrieb (3%) musste aufgrund von einer Richtwertüberschreitung bei den koagulasepositiven Staphylokokken beanstandet werden.

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2017-2021)

	2017	2018	2019	2020	2021
Untersuchte Proben	44	21	43	31	51
Beanstandete Proben	3	4	2	3	1
Beanstandungsquote	7%	19%	5%	10%	2%
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Verderbniskeimen (Quote in %)					
Aerobe mesophile Keime	3 (7%)	4 (19%)	2 (5%)	3 (10%)	-
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Fäkalindikatoren (Quote in %)					
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-	-
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	-	1 (4.8%)	-	-	1 (2%)

Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kältspeisen aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als sehr gut bezeichnet werden. Erfreulicherweise lag die Beanstandungsquote deutlich unter zehn Prozent. Damit waren deutlich weniger Proben als im Vorjahr zu beanstanden. Auch wenn die einzig zu beanstandende Probe auf eine ungenügende Personalhygiene hindeutet, sind die Konsumentinnen und Konsumenten dabei keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die festgestellte Richtwertüberschreitung bedeutet ein Nicht-Einhalten der guten Verfahrenspraxis und zeigt Mängel in der

guten Herstellungspraxis und ein ungenügendes Hygieneverhalten, insbesondere eine mangelhafte Personalhygiene auf. Ein solches Produkt ist im Wert vermindert, täuscht den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität. 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 Betroffenen müssen die genauen Ursachen für die Richtwertüberschreitung ermitteln und geeignete Korrekturmaßnahmen ergreifen. Da die Herstellung dieser Produkte kritisch bleibt, ist zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwortlichen der mikrobiologische Status von Salaten und anderen Kaltspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.