



Dr. Sylvia Gautsch

Suppen und Saucen aus Restaura- tionsbetrieben

Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben:	73
Anzahl beanstandete Proben:	3 (4%)
Beanstandungsgründe:	Richtwertüberschreitungen



Ausgangslage

Untersuchungen der letzten Jahre haben immer wieder gezeigt, dass der mikrobiologische Status von leicht verderblichen Lebensmitteln wie z.B. vorgekochte Suppen und Saucen aus Restaurationsbetrieben nicht immer als gut einzustufen ist. Die Ursachen hierfür können vielfältig sein. Besondere Bedeutung kommt dabei der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte beim Vorkochen zu, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Qualitätssicherung. Hierbei spielen die Kenntnisse in Sachen Küchenhygiene und das korrekte Verhalten bezüglich des konsequenten Umsetzens und Einhaltens der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Daher 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 Verfahrens- praxis im Gastgewerbe (GVG)» zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für erhitzte, kalt oder warm (aufgewärmt) servierte Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
	<i>Bacillus cereus</i>	1'000 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 73 Proben vorgekochte Suppen und Saucen aus 45 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 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

70 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Drei Proben (4%) aus drei Betrieben (7%) mussten jeweils aufgrund von einer Richtwertüberschreitung bei den Enterobacteriaceae beanstandet werden.

Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2017-2021)

	2017	2018	2019	2020	2021
Untersuchte Proben	88	87	66	66	73
Beanstandete Proben	9	15	12	9	3
Beanstandungsquote	10%	17%	18%	14%	4%
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Verderbniskeimen (Quote in %)					
Aerobe mesophile Keime	6 (7%)	8 (9%)	5 (7.6%)	5 (7.6%)	-
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Hygieneindikatoren (Quote in %)					
Enterobacteriaceae	4 (4.5%)	10 (11%)	7 (11%)	8 (12%)	3 (4%)
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei Krankheitserregern (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	-	1 (1.1%)	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i>	1 (1.1%)	5 (5.7%)	4 (6.1%)	1 (1.5%)	-

Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von vorgekochten Suppen und Saucen aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Erfreulicherweise lag die Beanstandungsquote deutlich unter zehn Prozent. Damit waren deutlich weniger Proben als im Vorjahr zu beanstanden. Die wenigen festgestellten Richtwertüberschreitungen bei den 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 Vorkochen, 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 Betroffenen müssen die genauen Ursachen für die Richtwertüberschreitungen 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 vorgekochten Suppen und Saucen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.