



Dr. Sylvia Gautsch

# Salate und andere Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben

## Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 67  
Anzahl beanstandete Proben: 8 (12%)  
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 genussfertiger 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/g = Koloniebildende Einheit pro Gramm; Mio. = Millionen

## Probenbeschreibung

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 1193 Kontrollen in Betrieben durchgeführt. Dabei wurden im Zeitraum Januar bis Dezember 2023 im Rahmen von Betriebshygienekontrollen und Screenings 67 Proben Salate und andere Kalt Speisen aus 36 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

59 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Acht Proben (12%) aus acht Betrieben (22%) mussten jeweils aufgrund von einer Richtwertüberschreitung bei einem (sieben Proben) oder mehreren Parametern (eine Probe) beanstandet werden. So wiesen sechs Proben (9%) eine Richtwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf, eine Probe (1,5%) eine Richtwertüberschreitung bei *Escherichia coli* und zwei Proben (3%) eine Richtwertüberschreitung bei den koagulasepositiven Staphylokokken. Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

| Richtwertüberschreitung                            | Anzahl Proben |
|--|---------------|
| Aerobe mesophile Keime                             | 5             |
| Aerobe mesophile Keime und <i>Escherichia coli</i> | 1             |
| Koagulasepositive Staphylokokken                   | 2             |

## Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2019-2023)

|  | 2019   | 2020    | 2021   | 2022     | 2023     |
|--|--------|---------|--------|----------|----------|
| Untersuchte Proben   | 43     | 31      | 51     | 73       | 67       |
| Beanstandete Proben  | 2      | 3       | 1      | 6        | 8        |
| Beanstandungsquote   | 5%     | 10%     | 2%     | 8%       | 12%      |
| Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Verderbniskeimen</b> (Quote in %)   |        |         |        |          |          |
| Aerobe mesophile Keime   | 2 (5%) | 3 (10%) | -      | 4 (5%)   | 6 (9%)   |
| Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Fäkalindikatoren</b> (Quote in %)   |        |         |        |          |          |
| <i>Escherichia coli</i>  | -      | -       | -      | -        | 1 (1.5%) |
| Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Krankheitserregern</b> (Quote in %) |        |         |        |          |          |
| Koagulasepositive Staphylokokken   | -      | -       | 1 (2%) | 2 (2.7%) | 2 (3%)   |

## Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von Salaten und anderen Kaltspeisen aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Auch wenn die Beanstandungsquote im Gegensatz zum Vorjahr knapp über zehn Prozent lag, sind die Konsumentinnen und Konsumenten dabei keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Die festgestellten 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- und insbesondere beim Nachweis von koagulasepositiven Staphylokokken die Personalhygiene beim Herstellen 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 Salaten und anderen Kaltspeisen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.