

Dr. Dominik Ziegler

Ready-to-Eat

Mikrobiologische Hygieneindikatoren, Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben:	48
Anzahl beanstandete Proben:	16 (33 %)
Beanstandungsgründe:	Hygieneindikatoren (5) Kennzeichnung (9) Beides (2)



Quelle: www.fertigsalat.ch

Ausgangslage

Genussfertige Lebensmittel sind in der Schweiz weit verbreitet und wurden in den letzten Jahren immer beliebter, da die vielseitigen Produktkreationen vor dem Verzehr keine Zubereitung mehr benötigen und somit «Ready-to-Eat (RTE)» sind. Unter RTE Produkten versteht man Lebensmittel, welche für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ohne dass sie gekocht oder anderweitig verarbeitet werden müssen, um unerwünschte Mikroorganismen zu beseitigen oder auf eine akzeptable Anzahl zu reduzieren. RTE Produkte sind als vorverpackte oder offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel erhältlich. Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln kann auf gewisse Kennzeichnungsangaben in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsument/innen auf andere Weise gewährleistet ist. Aus mikrobiologischer Sicht stellt insbesondere *Listeria monocytogenes* (*L.mono*) eine Gesundheitsgefährdung für vulnerable Personen und Schwangere dar. *L.mono* sind in der Umwelt weit verbreitet und können daher über Zutaten oder durch unhygienische Verarbeitung den Weg ins Produkt finden und zu Listeriose-Ausbrüchen führen.

Untersuchungsziel

Im Rahmen einer Produktkampagne wurden in verschiedenen Detailhandelsgeschäften, Metzgereien und Bäckereien im Kanton Basel-Landschaft RTE Produkte erhoben und auf mikrobiologische Parameter (Aerobe, mesophile Keime; *Escherichia coli*, Enterobacteriaceen, koagulase-positive Staphylokokken, Listerien und Salmonellen) untersucht. Es wurden sowohl vorverpackte, als auch offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel erhoben. Nebst der Überprüfung, ob die gesetzlichen Richt- bzw. Grenzwerte eingehalten werden, wurde bei vorverpackten Lebensmitteln oder bei freiwillig erfolgter Angabe im Offenverkauf die Kennzeichnung beurteilt.

Gesetzliche Grundlagen

Die Richtwerte der mikrobiologischen Parameter sind in den Branchenleitlinien, respektive zusammengefasst im Informationsschreiben 2021/2.1 des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ersichtlich. Für die Beurteilung der Listerien und Salmonellen gilt die Hygieneverordnung (HyV). Zur Beurteilung der Listerien musste zudem zwischen (i) genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *L.mono* begünstigen können und (ii) genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von *L.mono* nicht begünstigen können unterschieden werden. Die Kennzeichnung wurde anhand der Verordnung über die Information von Lebensmitteln (LIV) beurteilt.

Probenbeschreibung

Es wurden 48 verschiedene RTE Produkte aus neun verschiedenen Betrieben erhoben. Die Produkte konnten unterteilt werden in Feinkostsalate (Mischprodukte mit pflanzlichen und/oder tierischen Komponenten, z.T. mit Sauce) (22), genussfertige Fleisch- oder Fischereierzeugnisse (11), Sandwiches resp. belegte Brötchen (10), Fruchtsalate (3) oder Birchermüsli (1).

Prüfverfahren

Die Proben wurden mit mikrobiologischen Methoden, die im Geltungsbereich der ISO 17025 Akkreditierung sind und der vorgegebenen Referenzmethode gemäss HyV entsprechen, untersucht. Die pathogenen Keime Listerien und Salmonellen wurden mittels PCR-Verfahren qualitativ in 25g Probe auf das Vorhandensein von entsprechender DNA in der angereicherten Probe untersucht. Bei positivem DNA Befund, musste die Anwesenheit von wachstumsfähigen Bakterien bestätigt und bei *L.mono* am Ende der Haltbarkeitsdauer quantifiziert werden.

Ergebnisse

Keine der untersuchten Proben stellte aufgrund von wachstumsfähigen Salmonellen oder *L.mono* eine Gesundheitsgefährdung dar. Zwar konnte in zwei Produkten *L.mono* nachgewiesen werden, da die Produkte jedoch eine Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen hatten, wurde der Grenzwert von 100 koloniebildenden Einheiten (KBE) /g am Ende der Haltbarkeitsdauer beurteilt und als in Ordnung befunden. In sieben Produkten wurde das Überschreiten von mikrobiologischen Richtwerten festgestellt. Das Nichteinhalten der guten Verfahrenspraxis wurde beanstandet.

Elf Proben waren bezüglich der Kennzeichnung nicht in Ordnung. Bei sechs Proben war die freiwillige Angabe der Nährwertdeklaration unvollständig. Bei drei Proben fehlte die Angabe einer Zutat und/oder die mengenmässige Angabe einer Zutat. Bei zwei Proben wurde die Leserlichkeit bzw. das Nennen eines nichtvorhandenen tierischen Produktes beanstandet.

Massnahmen

Die mikrobiologischen Beanstandungen wurden direkt an den Hersteller oder den Inverkehrbringer der Ware verfügt. Ebenfalls direkt verfügt wurden die Kennzeichnungsmängel bei Produkten deren Hersteller oder Importeur den Hauptsitz im Kanton Basel-Landschaft hat.

Da zwei Hersteller resp. Importeure ihren Hauptsitz nicht im Kanton Basel-Landschaft haben, wurden die beanstandeten Kennzeichnungsmängel an die zuständigen Vollzugsbehörden in den Kantonen Basel-Stadt und Bern überwiesen.

Schlussfolgerungen

Diese Kampagne hat gezeigt, dass die mikrobiologische Qualität der sich im Handel befindenden RTE Produkte befriedigend bis gut ist. Eine Gesundheitsgefährdung konnte jedoch ausgeschlossen werden. Eine gesetzeskonforme Kennzeichnung der Lebensmittel wird von Konsument/innen erwartet. Manche Betriebe entscheiden sich für die freiwillige Kennzeichnung bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel. Wird diese jedoch freiwillig bereitgestellt, so müssen sie den entsprechenden Anforderungen entsprechen. Insgesamt besteht bei der Kennzeichnung noch Verbesserungspotential.

Liestal, 19.10.2021

Auskunft:

Dr. Peter Brodmann, Kantonschemiker, Telefon 061 552 20 00