

Vegetarische Produkte / Mikrobiologische Qualität, Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 15 beanstandet: 0

Ausgangslage

Die Vielfalt der vegetarischen Produkte ist in den letzten Jahren grösser geworden. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass sie bei den Konsumenten immer beliebter werden. Pilzeiweisse, Sojamilch, Hefe oder Weizen bilden die Basis von den meisten und bekanntesten vegetarischen Produkten. Sie werden vorverpackt oder auch offen (Tofu), genussfertig oder zum Teil pasteurisiert angeboten. Sowohl ein nicht Einhalten der guten Herstellungspraxis bei der Produktion, sowie eine nicht sachgerechte Lagerung vorgefertigter Ware können zu Überschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte führen.



Ausgangslage

Die Vielfalt der vegetarischen Produkte ist in den letzten Jahren grösser geworden. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass sie bei den Konsumenten immer beliebter werden. Pilzeiweisse, Sojamilch, Hefe oder Weizen bilden die Basis von den meisten und bekanntesten vegetarischen Produkten. Sie werden vorverpackt oder auch offen (Tofu), genussfertig oder zum Teil pasteurisiert angeboten. Sowohl ein nicht Einhalten der guten Herstellungspraxis bei der Produktion, sowie eine nicht sachgerechte Lagerung vorgefertigter Ware können zu Überschreitungen gesetzlich festgelegter Höchstwerte führen.

Untersuchungsziele

Da uns zu dieser Produktgruppe noch weitgehend mikrobiologische Erfahrungswerte fehlen, sollte diese Kampagne einen Überblick liefern über den allgemeinen mikrobiologischen Status solcher Lebensmittel sowie über das Vorkommen von pathogenen Keimen. Letzteres sollte eine Abschätzung des gesundheitsgefährdenden Potenzials solcher Lebensmittel ermöglichen. Neben der mikrobiologischen Qualität wurde die allgemeine Deklaration auf den Packungen überprüft. Dazu gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften in der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV).

Gesetzliche Grundlagen

Da einige Produkte erhitzt waren und andere als Mischprodukte galten, wurden bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit die in der Hygieneverordnung (HyV) für die Produktgruppe C2 und C3 genannten Kriterien (Toleranzwerte) berücksichtigt. Pathogene Keime dürfen die in der HyV für genussfertige Lebensmittel genannten Grenzwerte nicht überschreiten.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2, C2 für genussfertige Mischprodukte	Aerobe mesophile Keime	1 Mio KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
	Bacillus cereus	1000 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2, C3 für genussfertige Mischprodukte	Aerobe mesophile Keime	10 Mio KbE/g
	<i>Escherichia coli</i>	10 KbE/g
	koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g

Grenzwerte gemäss HyV Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	koagulasepositive <i>Staphylokokken</i>	10'000 KbE/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 KbE/g
	thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp.	nicht nachweisbar in 25 g
	<i>Salmonella</i> spp.	nicht nachweisbar in 25 g
	<i>Bacillus cereus</i>	10'000 KbE/g
	<i>Clostridium perfringens</i>	10'000 KbE/g

Legende: KbE= Koloniebildende Einheit; Mio= Millionen

Probenbeschreibung

Die mikrobiologische Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren) und an Enterobacteriaceae. Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen der Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen (koagulasepositive Staphylokokken, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*) sowie für Lebensmittel-Infektionen (thermotolerante *Campylobacter*, Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht.

Insgesamt wurden 15 Proben, alle vorverpackt, erhoben. 10 stammten aus 2 Lebensmittelgeschäften und fünf aus zwei Filialen eines Grossverteilers. Dabei handelte es sich um aufgeschnittenen Tofu, streichfähigen Brotausstrich aus der Tube oder Würste aus Pilz- oder Weizenweiss.

Prüfverfahren

Die mikrobiologischen Analysen erfolgten gemäss SLMB Kap. 56 oder mittels äquivalenter validierter Methoden am Tag der Erhebung.

Ergebnisse

Sämtliche erhobenen und analysierten Proben entsprachen sowohl in der mikrobiologischen Qualität als auch in der Deklaration den gesetzlichen Bestimmungen.

Schlussfolgerungen

Der mikrobiologische Status von vorverpackten, genussfertigen vegetarischen Produkten ist als gut einzustufen, das gesundheitsgefährdende Potential als gering. Auch bei den Deklarationen konnten keine für den Konsumenten täuschenden Angaben auf den Packungen der vegetarischen Lebensmittel festgestellt werden.

Bei weiterhin konsequentem Einhalten der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP) ist auch in Zukunft davon auszugehen, dass der Genuss solcher Speisen unbesorgt erfolgen kann.