

Vorzerkleinertes Gemüse und Obst / Salmonellen

Anzahl untersuchte Proben: 30 beanstandet: 0

Ausgangslage und gesetzliche Grundlagen

Salmonellen sind eine Gruppe von Mikroorganismen, die als Lebensmittelvergifter mit Fieber, Durchfall, Erbrechen und Übelkeit einhergehende Lebensmittelinfektionen verursachen können. Das natürliche Vorkommen von Salmonellen ist das Tier, welches akut erkrankt oder als gesunder Träger Salmonellen mit dem Kot ausscheidet. Über diese Ausscheidungen sowie über Abwasser gelangen die Salmonellen in die Umwelt, wo sie bis zu mehreren Jahren überleben und infektiös bleiben können. Pflanzen, die mit salmonellenhaltigem organischem Dünger bzw. mit verschmutztem Wasser in Kontakt gekommen sind, können den Durchfallerreger auf den Menschen übertragen. Vor allem wenn solches Obst und Gemüse roh verzehrt wird, ist die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung gegeben. Neueste Untersuchungen weisen darauf hin, dass sogar gewaschenes Obst Salmonellenerkrankungen hervorrufen kann, da die Keime nicht nur aussen auf der Pflanze sitzen, sondern auch in ihr Gewebe eindringen können. Dies war der Anlass, das immer beliebtere Sortiment an fixfertig angebotenen, vorverpacktem, vorzerkleinertem, rohem, genussfertigem Obst und Gemüse gemäss Hygieneverordnung (HyV) auf das Vorkommen von Salmonellen zu untersuchen. Dabei gelten für vorzerkleinertes genussfertiges Obst und Gemüse folgende Anforderungen:



Vor allem wenn solches Obst und Gemüse roh verzehrt wird, ist die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung gegeben. Neueste Untersuchungen weisen darauf hin, dass sogar gewaschenes Obst Salmonellenerkrankungen hervorrufen kann, da die Keime nicht nur aussen auf der Pflanze sitzen, sondern auch in ihr Gewebe eindringen können. Dies war der Anlass, das immer beliebtere Sortiment an fixfertig angebotenen, vorverpacktem, vorzerkleinertem, rohem, genussfertigem Obst und Gemüse gemäss Hygieneverordnung (HyV) auf das Vorkommen von Salmonellen zu untersuchen. Dabei gelten für vorzerkleinertes genussfertiges Obst und Gemüse folgende Anforderungen:

Produktgruppe	Parameter	Grenzwert
Grenzwert gemäss HyV Anhang 1 (Lebensmittelsicherheitskriterien) für vorzerkleinertes genussfertiges Obst und Gemüse	<i>Salmonella</i> spp.	nicht nachweisbar/25g

Probenbeschreibung und Untersuchungsziele

Insgesamt wurden 30 vorverpackte Proben rohes vorzerkleinertes genussfertiges Obst aus fünf Lebensmittelbetrieben (Filialen von Grossverteilern) erhoben. Die mikrobiologische Untersuchung umfasste den qualitativen Nachweis von Salmonellen (Erreger für Lebensmittel-Infektionen).

Art der Probe	Anzahl Proben
Fruchtsalat klassisch	5
Fruchtsalat exotisch	2
Ananas/Mango/Papaya/Kokosnuss-Mix	4
Ananas	6
Melonen	8
Mango	2
Kokosnuss	3
Total:	30

Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss Schweizerischem Lebensmittelbuch (SLMB) am Tag der Erhebung.

Ergebnisse

Erfreulicherweise konnten in keiner Probe die pathogenen Keime Salmonellen nachgewiesen werden. Damit entsprachen sämtliche erhobenen und analysierten Proben den gesetzlichen Bestimmungen.

Schlussfolgerungen

Der mikrobiologische Status von rohem, vorzerkleinertem, genussfertigem Obst ist in Bezug auf das Vorkommen von Salmonellen als gut einzustufen, das gesundheitsgefährdende Potenzial als gering. Bei weiterhin konsequentem Einhalten der „Guten Herstellungspraxis“ (GHP) ist auch in Zukunft davon auszugehen, dass der Genuss dieser Produkte unbesorgt erfolgen kann.