



Dr. Mareike Schmidt

# Cold Brew Tee

## Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 15

Anzahl beanstandete Proben: 0



### Ausgangslage

Einfach mit kaltem Wasser aufgiessen, ziehen lassen und schon ist er fertig, der «kalt gebrühte Tee». Cold Brew Tees sind schnell gemacht und eine recht neue Alternative zu Tees, die mit heissem Wasser aufgegossen werden müssen. Während jedoch beim Aufguss mit heissem Wasser und dem anschließenden Ziehen darin eine Keimreduktion einhergeht, fehlt beim Kaltaufguss ein keimreduzierender Schritt. Dadurch besteht bei kalt aufgegossenen Tees ein erhöhtes Risiko, möglicherweise darin enthaltene krankmachende Keime aufzunehmen.

### Untersuchungsziele

Zur Überprüfung der Keimbelastung wurden die Tees auf die Anwesenheit der Krankheitserreger Salmonellen und Shiga-Toxin-bildende *Escherichia (E.) coli* überprüft, ausserdem auf die Belastung mit dem Hygieneindikator *E.coli*. Zusätzlich wurden in den Proben die Anzahl der Sporenbildner *Bacillus (B.) cereus* und *Clostridium (C.) perfringens* bestimmt, welche beide bei hohen Keimzahlen Lebensmittelvergiftungen auslösen können.

### Gesetzliche Grundlagen

Das Lebensmittelgesetz (LMG) schreibt vor, dass nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. Sie dürfen also weder gesundheitsschädlich noch für den menschlichen Verzehr ungeeignet sein (LMG Art. 7). Werden Krankheitserreger in einem in Verkehr gebrachten Lebensmittel während der Haltbarkeitsdauer gefunden, so muss abgeschätzt werden, ob das Lebensmittel dadurch gesundheitsschädlich ist (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV Art. 8). Für bestimmte Krankheitserreger und Lebensmittel gelten sogenannte Lebensmittelsicherheitskriterien, die eingehalten werden müssen, damit das Lebensmittel als sicher und damit verkehrsfähig gilt (Hygieneverordnung, HyV Art. 66).

Jeder Lebensmittelbetrieb ist bei der Herstellung gemäss LGV Art. 74 zur Selbstkontrolle verpflichtet und muss die Einhaltung der guten Verfahrenspraxis (GVP) sicherstellen (LGV Art. 75-79). Um Betrieben die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben zu erleichtern, können sogenannte Branchenleitlinien erarbeitet werden, nach denen die Betriebe arbeiten können, sofern die Leitlinie vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen genehmigt wurde und durch die Anwendung der Leitlinie die gleichen Ziele erreicht werden (LGV Art. 80). In den Branchenleitlinien werden mikrobiologische Richtwerte (Keimzahlen, die nicht überschritten werden dürfen) für bestimmte Hygieneindikatoren definiert. Werden diese mikrobiologischen Richtwerte in hergestellten, verarbeiteten oder zubereiteten Produkten während ihrer Haltbarkeitsdauer eingehalten, so gilt die GVP als erfüllt (HyV Art. 66).

Betriebe, die keine Branchenleitlinie nutzen, müssen ein äquivalentes Konzept der guten Verfahrenspraxis entwickeln und befolgen (HyV Art. 66). Die Richtwerte aus einer spezifischen Branchenleitlinie können auch für die Beurteilung branchentypischer Produkte aus Einzelhandelsbetrieben, welche nicht der jeweiligen Branche angehören, herangezogen werden.

## Probenbeschreibung

Im Zeitraum von Januar bis April 2024 wurden 15 verschiedene Cold Brew Tees erhoben, davon 13 Proben im Kanton Basel-Stadt und zwei Proben im Aargau (durch das zuständige Amt für Verbraucherschutz AG). Diese wurden im Kantonlabor Basel-Stadt mikrobiologisch untersucht.

## Prüfverfahren

Die Tees wurden gemäss den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung oder den Informationen, die bei Probenerhebung mündlich gegeben wurden, mit kaltem Wasser zubereitet. Nach der angegebenen Ziehzeit wurde der aufgegossene Tee mikrobiologisch untersucht. Gab es Informationen dazu, wie lange der genussfertig zubereitete Tee aufbewahrt werden kann, so wurde der Tee für diese Zeitspanne aufbewahrt und anschliessend noch einmal analysiert.

Die Analysen erfolgten gemäss den vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen vorgegebenen, auf ISO-Normen basierenden Methodenvorschriften.

## Ergebnisse

In keiner der 15 erhobenen Proben wurden Salmonellen, Shiga-Toxin-bildende *E. coli*, *C. perfringens* oder der Hygieneindikator *E. coli* gefunden. Lediglich eine Probe enthielt eine Kolonie-bildende Einheit *B. cereus* pro Gramm Tee, was jedoch (wenn der Tee zeitnah konsumiert wird) gesundheitlich unbedenklich ist, da *B. cereus* in der Regel erst ab sechsstelligen Keimzahlen pro Gramm Lebensmittel Lebensmittelvergiftungen auslösen kann.

## Schlussfolgerungen

Unsere Untersuchung von Cold Brew Tees zeigt, dass die Hersteller das mikrobiologische Risiko, welches mit dem Teeaufguss mit kaltem Wasser einhergeht, gut im Griff haben. Sofern sich der Konsument an die Zubereitungs- und Aufbewahrungshinweise auf der Verpackung hält, können solche Tees ohne hohes Risiko genossen werden.