

## Birchermüesli / Mikrobiologische Qualität, Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 35 beanstandet: 0

### Ausgangslage

Birchermüesli ist eine Zubereitung aus Haferflocken und anderen Produkten auf Getreidebasis sowie Obst bzw. Trockenobst, die mit Milch, Joghurt, Rahm, Quark oder Fruchtsaft meist zum Frühstück gegessen wird. Neben Schokolade und Fondue ist Birchermüesli eine beliebte Schweizer Spezialität, die weltweit gegessen wird. Entwickelt um 1900 vom Schweizer Arzt und Ernährungsreformer Maximilian Oskar Bircher-Benner, hat das Birchermüesli bis heute als gut sättigende, ballaststoffreiche Vollwertkost einen guten Ruf. Dementsprechend gross ist das Angebot an fertig zubereiteten verzehrsfähigen Produkten, nicht nur im Detailhandel, sondern auch in Restaurationsbetrieben, Bäckereien und Konditoreien sowie Confisereien.



### Untersuchungsziele

Da diese Produktgruppe noch nie systematisch untersucht wurde, sollte diese Kampagne einen aktuellen 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. Zusätzlich zur mikrobiologischen Untersuchung wurde bei vorverpackter Ware die Einhaltung der Deklarationsvorschriften überprüft.

### Gesetzliche Grundlagen

Birchermüesli gilt als genussfertig und muss bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) für die Produktgruppe C3 genannten Kriterien entsprechen. Pathogene Keime dürfen die in der HyV für genussfertige Lebensmittel genannten Grenzwerte nicht überschreiten.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
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
Toleranzwerte gemäss HyV, Anhang 2 C4 für genussfertige Lebensmittel, ausgenommen schimmelgereifte	Schimmelpilze	von blossen Auge nicht erkennbar
Grenzwerte gemäss HyV Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	Koagulasepositive Staphylokokken	10'000 KbE/g
	<i>Bacillus cereus</i>	10'000 KbE/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 KbE/g
	Salmonella spp.	nicht nachweisbar/25g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Ferner müssen für Lebensmittel verwendete Angaben den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Bei vorverpackten Lebensmitteln gelten zudem die allgemeinen Deklarationsvorschriften (Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln, 2. Kapitel).

### Probenbeschreibung

Insgesamt wurden 35 Proben genussfertiges Birchermüesli aus 26 Lebensmittelbetrieben erhoben. Dabei handelte es sich um 23 vorverpackte Produkte und 12 Proben aus Offenangebot. 13 Proben stammten aus 5 Filialen diverser Grossverteiler, 9 Proben aus 9 Restaurants, 7 Proben aus 6 Bäckereien und Konditoreien, 4 Proben aus 4 Confisereien und 2 Proben aus 2 Cafés. Die mikrobiologische Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger) und *Escherichia coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen der Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen (koagulasepositive Staphylokokken, *Bacillus cereus*) sowie für Lebensmittel-Infektionen (Salmonellen, *Listeria monocytogenes*) untersucht.

Herkunft und Anzahl Betriebe	Anzahl Proben
5 Grossverteiler	13
9 Restaurants	9
6 Bäckereien/Konditoreien	7
4 Confisereien	4
2 Cafés	2
<b>Total: 26 Betriebe</b>	<b>35</b>

### Prüfverfahren

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

### Ergebnisse

Sämtliche erhobenen und mikrobiologisch analysierten Proben sowie alle 23 vorverpackte auf ihre Deklaration hin überprüfte Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen. Pathogene Keime konnten erfreulicherweise in keiner Probe nachgewiesen werden.

### Schlussfolgerungen

Der mikrobiologische Status von genussfertigem Birchermüesli ist 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.