

Wildgerichte / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 30
Beanstandungsgründe:

beanstandet: 7
Toleranzwertüberschreitungen

Ausgangslage und Gesetzliche Grundlagen

Wildgerichte werden in der Wildsaison vermehrt als Fertiggerichte, bestehend aus Fleisch und einer Beilage, in der Regel Spätzli oder Gemüse, angeboten. Der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung bzw. dem Vorkochen sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Selbstkontrolle kommt deshalb besondere Bedeutung zu.



Diese Produkte gelten als genussfertig und müssen bezüglich mikrobiologischer Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel bzw. Anhang 2 C für die Produktgruppe C2 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Grenzwerte gemäss HyV, Anhang 1 für genussfertige Lebensmittel	Salmonellen	n.n. pro 25 g
	Thermotolerante Campylobacter	n.n. pro 25 g
	<i>L. monocytogenes</i>	10 ² pro g
	<i>B. cereus</i>	10 ⁴ pro g
	<i>C. perfringens</i>	10 ⁴ pro g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2, C2 für hitzebehandelte kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen; n.n. = nicht nachweisbar

Probenbeschreibung und Untersuchungsziele

Von Oktober 2005 bis Dezember 2005 wurden 30 Proben vorgekochte Wildgerichte aus 3 Metzgereien und 7 Grossverteilern erhoben. Dabei handelte es sich um 11 Proben Hirsch- und Rehpfeffer, 9 Proben Spätzle, 7 Proben Rotkraut, 2 Proben Marroni sowie eine Probe Rosenkohl. Die Untersuchung umfasste unter anderem die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) und koagulasepositiven Staphylokokken (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen von pathogenen Keimen wie Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, thermotolerante *Campylobacter* (Erreger für Lebensmittelinfektionen), *Bacillus cereus* und *Clostridium perfringens* (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

Prüfverfahren

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

Ergebnisse

23 Proben erwiesen sich als einwandfrei. 7 Proben (23 %) aus 6 Betrieben (60 %) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem Parameter (4 Proben) oder mehreren Parametern (3 Proben) beanstandet werden. Erfreulicherweise konnte in keiner der Proben eine Grenzwertüberschreitung bei pathogenen Keimen nachgewiesen werden.

Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranzwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	2
Enterobacteriaceae	2
Aerobe mesophile Keime und Enterobacteriaceae	3

Schlussfolgerungen

Trotz der relativ hohen Beanstandungsquote sind die Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt. Derartige Toleranzwertüberschreitungen bedeuten ein Nicht-Einhalten der Guten-Herstellungspraxis und zeigen ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Solche Produkte sind im Wert vermindert, täuschen den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weisen oft darauf hin, dass die Prozess- und Personalhygiene beim Zubereiten bzw. Vorkochen, Portionieren und Lagern ungenügend ist. Der sorgfältigen Auswahl von Rohmaterialien, der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieses Produktes ist durch die Verantwortlichen vermehrt Beachtung zu schenken. Die genauen Ursachen für die Toleranzwertüberschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmaßnahmen durch diese zu ergreifen.