



Dr. Mareike Schmidt

# Suppen und Saucen aus Restaura- tionsbetrieben

## Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 71  
Anzahl beanstandete Proben: 10 (14%)  
Beanstandungsgründe: Richtwertüberschreitungen



### Ausgangslage

Untersuchungen der letzten Jahre haben immer wieder gezeigt, dass der mikrobiologische Status von leicht verderblichen Lebensmitteln wie z.B. vorgekochten Suppen und Saucen aus Restaurationsbetrieben nicht immer als gut einzustufen ist. Die Ursachen hierfür können vielfältig sein. Besondere Bedeutung kommt dabei der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte beim Vorkochen zu, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Qualitätssicherung. Hierbei spielen die Kenntnisse in Sachen Küchenhygiene und das korrekte Verhalten bezüglich des konsequenten Umsetzens und Einhaltens der küchenhygienischen Regeln eine entscheidende Rolle. Daher unterliegt diese Produktgruppe einer laufenden Überprüfung auf ihre mikrobiologische Qualität.

### Gesetzliche Grundlagen

Die mikrobiologische Beschaffenheit muss den in der Branchenleitlinie „Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)“ genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Richtwert
Richtwerte gemäss «Leitlinie Gute Verfahrens- praxis im Gastgewerbe (GVG)» zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis für erhitzte, kalt oder warm (aufgewärmt) servierte Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
	<i>Bacillus cereus</i>	1'000 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

## Probenbeschreibung

Im Zeitraum Januar bis Dezember 2022 wurden im Rahmen von 104 Betriebshygienekontrollen (mit oder ohne Betriebsinspektion) 71 Proben vorgekochte Suppen und Saucen aus 53 Restaurationsbetrieben erhoben.

## Untersuchungsziele

Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniskeime) und Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf ihre Belastung mit koagulasepositiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

## Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss den vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen vorgegebenen, auf ISO-Normen basierenden Methodenvorschriften mehrheitlich am Tag der Probenerhebung, jedoch spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Probenerhebung.

## Ergebnisse

61 Proben erwiesen sich als einwandfrei. Zehn Proben (14%) aus zehn Betrieben (19%) mussten aufgrund von Richtwertüberschreitungen bei einem Parameter (sechs Proben) oder zwei Parametern (vier Proben) beanstandet werden. So wiesen sechs Proben (8%) eine Richtwertüberschreitung bei den aeroben mesophilen Keimen auf, fünf Proben (7%) eine Richtwertüberschreitung bei den Enterobacteriaceae, zwei Proben (2.8 %) eine Richtwertüberschreitung bei bei *Bacillus cereus* und eine Probe (1.4 %) eine Richtwertüberschreitung bei koagulasepositiven Staphylokokken aus. Die genauen Beanstandungsgründe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Richtwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	2
Enterobacteriaceae	2
<i>Bacillus cereus</i>	2
Aerobe mesophile Keime und Enterobacteriaceae	3
Aerobe mesophile Keime und koagulasepositiven Staphylokokken	1

## Ergebnisse im 5-Jahresvergleich (2018-2022)

	2018	2019	2020	2021	2022
Untersuchte Proben	87	66	66	73	71
Beanstandete Proben	15	12	9	3	10
Beanstandungsquote	17%	18%	14%	4%	14%
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Verderbniskeimen</b> (Quote in %)					
Aerobe mesophile Keime	8 (9%)	5 (7.6%)	5 (7.6%)	-	6 (8%)
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Hygieneindikatoren</b> (Quote in %)					
Enterobacteriaceae	10 (11%)	7 (11%)	8 (12%)	3 (4%)	3 (4%)
Beanstandete Proben wegen Richtwertüberschreitung bei <b>Krankheitserregern</b> (Quote in %)					
Koagulasepositive Staphylokokken	1 (1.1%)	-	-	-	1 (1.4 %)
<i>Bacillus cereus</i>	5 (5.7%)	4 (6.1%)	1 (1.5%)	-	2 (2.8%)

## Schlussfolgerungen

Die mikrobiologische Qualität von vorgekochten Suppen und Saucen aus Restaurationsbetrieben kann mehrheitlich als gut bezeichnet werden. Nach einer ungewöhnlich niedrigen Beanstandungsquote im Jahr 2021 liegt die Beanstandungsquote nun im Jahr 2022 wieder auf dem Niveau der Jahre vor 2021. Die festgestellten Richtwertüberschreitungen bei den Hygieneindikatoren bedeuten ein Nicht-Einhalten der guten

Verfahrenspraxis und zeigen Mängel in der guten Herstellungspraxis und 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 Vorkochen, Portionieren und Lagern ungenügend ist. Der sorgfältigen Auswahl von Rohmaterialien, der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieser Produkte ist durch die Verantwortlichen vermehrt Beachtung zu schenken. Die Betroffenen müssen die genauen Ursachen für die Richtwertüberschreitungen ermitteln und geeignete Korrekturmaßnahmen ergreifen. Da die Herstellung dieser Produkte kritisch bleibt, ist zur Überprüfung des korrekten küchenhygienischen Verhaltens der Verantwortlichen der mikrobiologische Status von vorgekochten Suppen und Saucen auch weiterhin im Rahmen einer regelmässigen risikobasierten Probenahme zu überprüfen.