

MERKBLATT - URSACHENABKLÄRUNG BEI UNBEFRIEDIGENDEN MIKROBIOLOGISCHEN ERGEBNISSEN

Führen mikrobiologische Untersuchungen zu unbefriedigenden Ergebnissen, so hat die verantwortliche Person im Rahmen ihrer Selbstkontrollpflicht Korrekturmassnahmen einzuleiten¹. Dieses Merkblatt soll Kleinbetriebe im Gastronomiebereich hierbei unterstützen, hat aber keinen offiziellen rechtsverbindlichen Charakter. Die aufgeführten Massnahmen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitergehende Unterstützung empfehlen wir die Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe zu konsultieren oder den Beizug privater Dienstleister (<https://swisstestinglabs.ch/>).

1. Ursachenabklärung

Bei Überschreitung mikrobiologischer Richtwerte liefert folgende Tabelle Anhaltspunkte, in welchen Bereichen mögliche Ursachen liegen können. Diese sollten in die Abklärungen einbezogen werden:

Bereich \ mikrobiol. Richtwert	Personalhygiene	Reinigungsprozesse	Produktionsprozesse	Lagerung	Infrastruktur
aerobe mesophile Keime	x	x	x	x	x
Enterobacteriaceen	x	x	x	x	x
<i>Escherichia coli</i>	x		x		x
Koagulasepositive Staphylokokken	x		x		
<i>Bacillus cereus</i>			x		

Beispiel: Der Richtwert für *Escherichia coli* wurde beanstandet. Die Ursache für die Richtwertüberschreitung kann mit grosser Wahrscheinlichkeit im Bereich Personalhygiene, Produktionsprozesse oder Infrastruktur liegen.

Die detaillierten Abklärungen können im Anschluss mit folgenden Vorgehensweisen durchgeführt werden:

- Mitarbeitende befragen
- Produktionsaufzeichnungen überprüfen
- optische Kontrolle des betroffenen Arbeitsbereiches durchführen
- Haltbarkeitslisten überprüfen
- interne Abläufe kritisch hinterfragen

2. Massnahmen treffen

Wenn die Ursachen gefunden sind, welche zu den unbefriedigenden Resultaten geführt haben, müssen Massnahmen getroffen werden. Mit diesen muss verhindert werden, dass die Abweichung wieder auftreten kann. Die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung sind jederzeit einzuhalten. Folgende Punkte können dabei helfen:

Personalhygiene

- Regeln betreffend Händewaschen konkret festlegen, visualisieren und schulen
- allfällige Regeln zum wirksamen Einsatz von Einweg-Handschuhen festlegen und kontrollieren
- Mitarbeitende zu Krankheiten und Symptomen informieren sowie zur Informationspflicht des Vorgesetzten bei Krankheiten
- Zutrittsverbot für Mitarbeitende, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden
- korrekten Umgang mit Wunden schulen
- die ausnahmslose Befolgung der Hygieneregeln kontrollieren

¹ Art. 26 Lebensmittelgesetz (817.0 LMG); Art. 71 Hygieneverordnung (817.024.1 HyV)

Reinigungs- und Desinfektionsprozesse

- Reinigungs- und Desinfektionsprozesse beschreiben (Was wird wann wie lange, womit und wie gereinigt und desinfiziert? Wer ist dafür verantwortlich?)
- Reinigungsplan kritisch überarbeiten und Reinigungsarbeiten protokollieren
- regelmässige Kontrollen durchführen, ev. mit einem externen Labor zusammenarbeiten, Umgebungsmo-
nitoring durchführen lassen
- Reinigungsplatten und -tücher regelmässig auswechseln

Produktionsprozesse

- nur frische, einwandfreie Rohstoffe verwenden
- sich kreuzende Produktionswege vermeiden (zeitlich, örtlich)
- strikte Trennung reiner/unreiner Lebensmittel und Abfälle befolgen
- Konzept für Schneidebretter konsequent umsetzen und bei Erhitzung Kerntemperatur (2 min >70 °C) ein-
halten, dies gilt auch für wieder zu erwärmende Speisen
- Gewürze und Kräuter wie Curry, Paprika, Pfeffer, Basilikum, Petersilie usw. miterhitzen oder kurz vor dem
Service zugeben
- vorgekochte Speisen rasch abkühlen (innerhalb von 90 min von 65 °C auf unter 5 °C)
- vorgekochte Speisen sorgfältig behandeln und keine nachträglichen Kontaminationen einbringen (z.B.
Besteck statt Hände zum Zubereiten oder Schöpfen verwenden)
- Speisen nicht über längere Zeit warmhalten (konstant über 65 °C, max. 3 h), den Temperaturbereich von
5 - 65 °C vermeiden
- besonders leicht verderbliche Lebensmittel nicht auf Vorrat produzieren
- tiefgekühlte Produkte im Kühlschrank auftauen, Spritzwasser vermeiden, Auftauwasser weggleeren
- aufgetaute Produkte in der Regel innert 24 h aufbrauchen

Lagerung

- Temperatur und Sauberkeit der Lagerräumlichkeiten regelmässig kontrollieren
- Gebinde zugedeckt und/oder verschlossen lagern
- Kühlkette bei der Warenannahme oder Verarbeitung nicht oder nur kurzzeitig unterbrechen
- Lebensmittel nach Vorschrift lagern und verbrauchen

Infrastruktur

- Raumkonzept überprüfen (Welche Arbeiten dürfen wann und wo ausgeführt werden?)
- Tätigkeiten mit rohen Lebensmitteln (z.B. Salat waschen) getrennt von übrigen Produktions- und Reini-
gungsprozessen durchführen
- Räumlichkeiten und Gerätschaften sollen leicht zu reinigen sein - kritische Überprüfung durchführen und
gegebenenfalls ältere Geräte ersetzen und defekte Räumlichkeiten reparieren

3. Wirksamkeit der Massnahmen überprüfen

In einem nächsten Schritt muss überprüft werden, ob die Massnahmen auch tatsächlich die gewünschte Wir-
kung haben. Dies kann anhand von Laboruntersuchungen geklärt werden. Hierzu ist unter Anwendung der
getroffenen Massnahmen Lebensmittel zu produzieren und Proben möglichst Ende Haltbarkeit in einem La-
bor auf mikrobiologische Kriterien untersuchen zu lassen. Anschliessend ist zu überprüfen, ob die Untersu-
chungen zu befriedigenden Ergebnissen führen und definierte Richtwerte bezüglich lebensmittelrechtlichen
Vorgaben eingehalten werden.

Entsprechende Dienstleister finden Sie unter: <https://swisstestinglabs.ch/>

4. Dokumentation

Haben die ergriffenen Massnahmen zum Erfolg geführt, ist das Selbstkontrollkonzept mit diesen zu ergän-
zen. Damit soll sichergestellt werden, dass künftig nur noch gesetzeskonforme Lebensmittel produziert und
abgegeben werden.

