

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 (www.swisstestinglabs.ch).

1. Ursachenabklärung

Folgende Tabelle liefert Anhaltspunkte, welche Bereiche bei Abweichungen aufgrund bestimmter Mikroorganismen besonders beachtet werden sollen.

(Beispiel: Der Höchstwert für *Escherichia coli* wurde beanstandet. Nach untenstehender Tabelle kann das Problem im Bereich Personalhygiene, Produktionsprozesse oder Infrastruktur liegen.)

Bereich \ Mikroorganismen	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
koagulase-positive Staphylokokken	x		x		
<i>Bacillus cereus</i>			x		

Die Abklärungen können anhand folgender Punkte 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. Folgende Punkte können dabei helfen:

Personalhygiene

- Regeln betreffend Händewaschen konkret festlegen und schulen
- allfällige Regeln zum Einsatz von Einweg-Handschuhen festlegen und kontrollieren
- Informationen über Krankheiten und Symptome abgeben
- bei Krankheit Vorgesetzten informieren
- 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; Art. 71 Hygieneverordnung

Reinigungs- und Desinfektionsprozesse

- Reinigungs- und Desinfektionsprozesse beschreiben (Was wird wann, 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
- Reinigungslappen und -tücher regelmässig auswechseln

Produktionsprozesse

- nur frische, einwandfreie Rohstoffe verwenden
- sich kreuzende Produktionswege vermeiden
- strikte Trennung reiner/unreiner Lebensmittel und Abfälle befolgen
- Konzept für Schneidebretter konsequent umsetzen und kontrollieren
- bei Erhitzung Kerntemperatur (2 min >70 °C) einhalten, dies gilt auch für wieder zu erwärmende Speisen
- Gewürze wie Curry, Paprika, Pfeffer usw. miterhitzen oder kurz vor dem Service zugeben
- vorgekochte Speisen rasch abkühlen (innerhalb von 90 min <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 warm halten (max. 2-3 h >65 °C), den Temperaturbereich von 5 - 65 °C vermeiden
- besonders leicht verderbliche Lebensmittel nicht auf Vorrat produzieren
- tiefgekühlte Produkte im Kühlschrank auftauen
- 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 Reinigungsprozessen 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 Wirkung haben. Dies kann anhand von Laboruntersuchungen geklärt werden. Entsprechende Dienstleister finden Sie unter: www.swisstestinglabs.ch

4. Dokumentieren

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