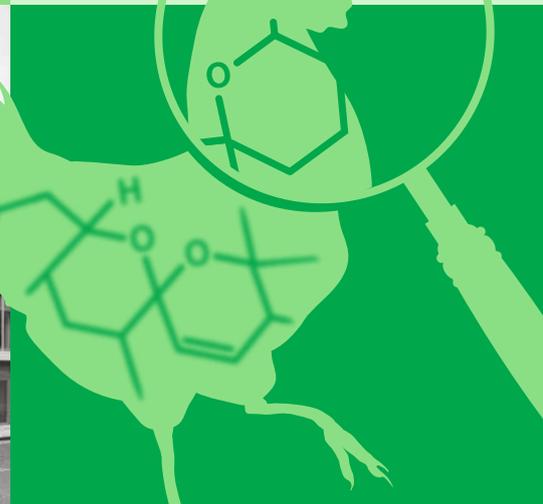
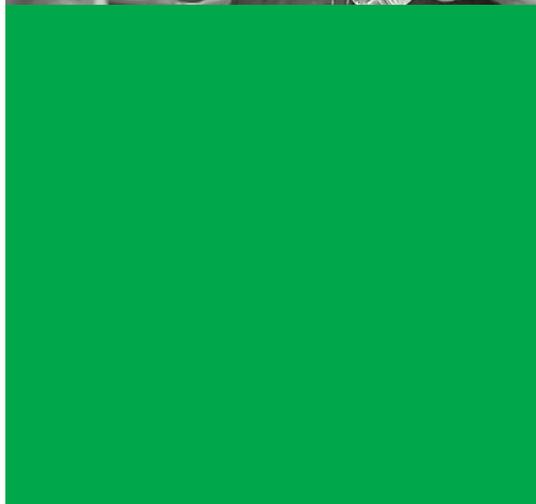
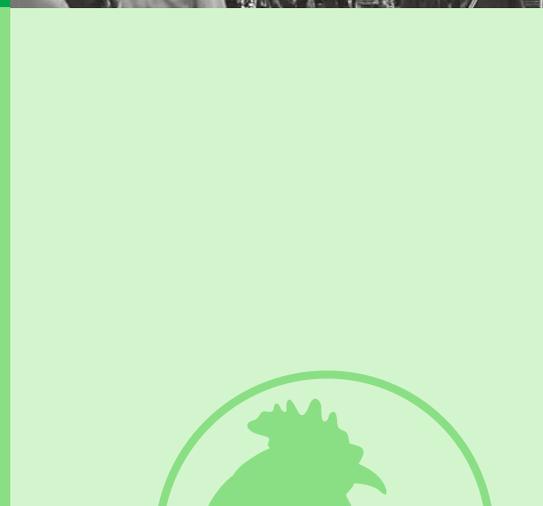




Kaleidoskop

42 / November 2014



Hygieneindikatoren: Grossveranstaltungen versus herkömmliche Restaurantküche

Ob Speisenanbieter an einer Festveranstaltung, an einer Ausstellung wie der Olma oder eine herkömmliche Restaurantküche: Die Analyse vorgekochter Speisen auf Hygieneindikatoren gehört zur Kontrolle.

(JSm) Die Lebensmittelkontrolleure oder -inspektoren erheben Proben, die anschliessend mikrobiologisch untersucht werden. In den letzten Jahren wurden in Festwirtschaften im Kanton punktuell rund 130 Proben vorgekochter Speisen erhoben. Sind die Resultate der Proben an Grossveranstaltungen wie dem Stadtfest oder an der Olma besser oder schlechter als jene in herkömmlichen Restaurants?

Alle Proben werden analytisch gleich behandelt und müssen denselben rechtlichen Anforderungen genügen: Es werden die gängigen Hygieneindikatoren untersucht, denn der beste Indikator, wie sauber in ei-

nem Restaurant gearbeitet wird, sind die vorgekochten Speisen. Sie sind als pasteurisierte Produkte sehr empfindlich auf Fehler bei der Herstellung, beim Handling und bei der Lagerung.

Erstaunliches Ergebnis

Ein Vergleich der Proben von Grossveranstaltungen mit jenen aus herkömmlichen Restaurants bringt ein eher erstaunliches Ergebnis zutage: Während im letzten Jahr im ganzen Kanton die Beanstandungsrate bei vorgekochten Speisen 19,4 Prozent betrug (siehe Jahresbericht 2013), lag die Beanstandungsrate bei den Speisen aus Fest-

wirtschaften nur bei 10,6 Prozent. Die Proben der Festveranstaltungen der letzten fünf Jahre waren also um fast 50 Prozent besser als jene aus den Restaurants.

Wenn auch überraschend, so ist das Ergebnis doch erklärbar: Die Probleme mit vorgekochten Lebensmitteln beginnen mit der Lagerung. Die Lagerdauer von vorgekochten Speisen ist an Veranstaltungen geringer. Die Gefahr einer Überlagerung ist wegen der beschränkten Messedauer demnach viel kleiner als in üblichen Restaurants.

Gefundene Keimzahlen

Bestätigt wird diese Interpretation durch die gefundenen Keimzahlen: Sie sind niedriger als üblicherweise bei vorgekochten Speisen. Auch wissen sämtliche Betreiber von Messerverpflegungsstätten, dass die Lebensmittelkontrolleure mit hoher Wahrscheinlichkeit während der wenigen Tage der Messedauer vorbeikommen werden. Die Kontrolle der Kühlung der Lebensmittel ist ein weiterer wichtiger Faktor, um das Keimwachstum klein zu halten. Kühltemperaturen müssen von den Betreibern selber kontrolliert werden, was wiederum von den Lebensmittelinspektoren überprüft wird.

Somit sorgen die kurze Veranstaltungsdauer, die hohe Kontrolldichte und die kompetente Selbstkontrolle der Betreiber für gute hygienische Verhältnisse an Messen und öffentlichen Grossanlässen.



Zentrale Dienste

Olma: vielschichtige Aufgaben des AVSV

(PJe) Tiere gehören zur Olma wie die Bratwurst, das bunte Marktreiben und die vielen Verpflegungsmöglichkeiten. Nirgends sonst wird einem besser vor Augen geführt, wie vielschichtig die Aufgaben des AVSV sind. Sei es am Auffuhrtag der Tiere, an den Essens- und Verpflegungsständen, in den vielen Gastronomiebetrieben oder an den Marktständen: Das AVSV kontrolliert, dass keine Tierseuchen eingeführt und die Tierschutzvorschriften eingehalten werden, die Marktfahrer kindergerechte, den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Spielsachen und Textilien verkaufen und die Gastrobetriebe die hygienischen Vorgaben einhalten. (Bild Peter Jenni)

Überwachung der Kühlkette zentral

Rund 210 Marktstände und zwölf Gastrobetriebe bieten an der Olma ihre Waren feil. Ob Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände wie Spielzeug, Schmuck oder Textilien: Alle Betriebe werden von den Lebensmittelkontrolleuren und -inspektoren kontrolliert.

(PJe) Olmazeit heisst auch für die Lebensmittelkontrolle vor Ort sein, kontrollieren und gegebenenfalls eingreifen, um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten. Doch eines vorweg: In diesem Jahr musste weder ein Betrieb geschlossen noch mussten Waren beschlagnahmt werden. Ist also alles im grünen Bereich?

Für Lebensmittelkontrolleur Christian Kreis nicht ganz: «In der klassischen Gastronomie – das sind zwölf professionell geführte Betriebe – sind Niveau, Infrastruktur und hygienischer Umgang mit den Lebensmitteln sehr professionell. Da arbeiten langjährige und gut ausgebildete Gastronomen. Sie kennen die Vorgaben und halten sich daran.» Dasselbe gilt auch für die klassischen Marktfahrer. Auch hier trifft die Lebensmittelkontrolle auf Profis, die die Vorgaben zum Verkauf von Lebensmitteln kennen.

Hobbymässig betriebene Imbissstände

Anders sieht es bei den zum Teil hobbymässig betriebenen Imbissständen aus. «Wir kontrollieren – dies übrigens bei allen Kontrollen – die Deklaration der Speise- und Getränkekarte, die allgemeine Ordnung und Sauberkeit, den Zustand der Infrastruktur (Arbeitsflächen, Handwascheinrichtung), die Rückverfolgbarkeit der Waren und, etwas vom Wichtigsten, die Einhaltung der Kühlkette. Speziell bei Imbissständen wird beispielsweise geprüft, ob Geld- und Essensausgabe wirklich getrennt erfolgen.»

Kreis spricht damit den schwierigen Umgang mit vorgekochten Speisen an (siehe Artikel «Hygieneindikatoren»). Werden Kühlkette eingehalten, hygienisch einwandfrei gearbeitet und die vorgegebenen Lagerzeiten nicht überschritten, führen auch vorgekochte Speisen nicht zu Beanstandungen. Da es sich aber vornehmlich bei fremdländischen, beispielsweise asiatischen Ständen, vielfach um Hobbybetreiber handelt, kommt es eher zu Beanstandungen als

bei den übrigen Anbietern. Kreis betont jedoch, dass das primäre Ziel der Inspektion zwar die Kontrolle sei, oft aber auch Unterstützung geboten werden könne.

Von den 88 dem Lebensmittelrecht unterstellten Betrieben am Herbstmarkt wurden in diesem Jahr 34 kontrolliert. Die Ergebnisse liegen im Rahmen der Vorjahre.

Gebrauchsgegenstände

Neben den Lebensmitteln werden auch Proben von Gebrauchsgegenständen wie Nickelschmuck, Kinderspielwaren oder Textilien durch die Lebensmittelkontrolle erhoben und anschliessend im kantonalen Labor auf

ihre Gesetzeskonformität überprüft. Diese Erhebungen werden aber nur im Rahmen von ausserordentlichen Aktionen durchgeführt, in diesem Jahr stand keine derartige Aktion auf dem Programm.

Die Lebensmittelkontrolle überprüft auch, ob die Herkunft der Ware der Deklaration auf der Speisekarte entspricht. In diesem Jahr wurde die Rückverfolgbarkeit regionaler Gerichte überprüft. Da Luzern Gastkanton war, stand Dagmarseller Rind auf der Speisekarte. Fazit dieser Sonderüberprüfung: Alle geprüften Herkunftsangaben haben mit den Lebensmitteln im Kühlraum übereingestimmt.



Lebensmittelkontrolleur Christian Kreis fragt nach den Zollpapieren für das aus dem Ausland importierte Öl. (Bild Peter Jenni)

Was wäre die Olma ohne Tiere!

In diesem Jahr öffnete die Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung zum 72. Mal ihre Tore. Die elftägige Olma mit der permanenten Tieraussstellung ist die längste Publikumsmesse der Schweiz.



Auffuhrtag an der Olma: Die beiden Amtstierärzte Felizian Kuster und Lena Müller kontrollieren die Tiere und deren Begleitdokumente. (Bild Peter Jenni)

(EFa) An der Olma wurden dem Publikum vom 9. bis 19. Oktober fleissige Bienen, frisch geschlüpfte Küken, Hühner, 13 Enten, 7 Gänse, 7 Schweine mit 34 Ferkel, 33 Schafe, 25 Ziegen, 5 Lamas, 41 Kälber, 114 Rinder, 102 Kühe, 21 Stuten mit 5 Fohlen, riesige Brauereipferde und sogar ein 1300 Kilo schwerer Braunviehstier präsentiert. Diese Tiere brauchen alle einen tierschutzkonformen Platz oder Raum im Messestall.

Kontrolle am Auffuhrtag

Damit sich Tiere und Betreuungspersonal akklimatisieren können, werden die meisten Tiere durch professionelle Transporteure bereits zwei Tage vor Olmabeginn am sogenannten Auffuhrtag nach St.Gallen gebracht. Alle Tiere, die über Nacht und länger in der Halle 7 oder vor der Arena aufgestellt werden, müssen für die Teilnahme an der Olma klar definierte Gesundheitskriterien erfüllen. Deshalb überprüfen am Auffuhrtag Amtstierärzte des AVSV die erforderlichen Begleitpapiere, die Identität der Tiere, den Gesundheitszustand, die Korrektheit des Bewegungsapparates, bei Kühen das Euter und allfällige Hautkrankheiten oder Verletzungen.

Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
www.avsv.sg.ch

Redaktion Peter Jenni

Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der
Redaktion erlaubt.

Um dem Publikum möglichst viele Facetten der Tierhaltung und des Tiereinsatzes zu zeigen, werden für kurze Showeinlagen neben den permanent anwesenden Tieren weitere Nutz- und Haustiere an die Olma gefahren. Speziell für die Klautiere sind gemäss Tierseuchengesetz offizielle Begleitdokumente auszufüllen, die den Kontrollorganen vorzuweisen sind. Bei dieser Masierung an Tieren auf engem Raum sollen strenge Zutrittskriterien verhindern, dass kranke oder verletzte Tiere aufgeführt werden und andere gefährden.

Alle Rinder, die älter als sechs Monate sind und über Nacht oder länger auf dem Olmaareal bleiben, müssen blutserologisch auf Antikörper der Infektiösen Bovinen Rhinotracheitis – kurz IBR oder im Volksmund Buchstabenseuche genannt – untersucht werden. Das Laborresultat muss negativ und auf dem offiziellen Zutrittsformular bestätigt sein. Wenn alle Kriterien erfüllt sind, werden die Tiere vom Olmastallpersonal übernommen, einer umfassenden Körperpflege unterzogen und auf den reservierten Stallplatz geführt. Alle Tiere werden durch Stallpersonal rund um die Uhr betreut.

Alle Klautiere müssen eindeutig gekennzeichnet sein. Mit dem vorgeschriebenen ausgefüllten Begleitdokument bescheinigt der Tierhalter, dass das Tier gesund ist, keine Anzeichen einer ansteckenden Krankheit aufweist und nicht mit Medikamenten behandelt ist. Dies ist vor allem bei den milchgebenden Kühen wichtig, da diese Tiere zweimal täglich für den Milchkonsum gemolken werden. Während der gesamten Olmazeit werden rund 27 000 Liter gemolken und als Lebensmittel verwertet.

20 Stunden

Für die Auffuhrkontrollen und die Überwachung einzelner Tierpräsentationen mussten in diesem Jahr rund zwanzig Stunden aufgewendet werden. Ebenfalls kontrolliert und überwacht wurden der Streichelzoo, Vorstellungen mit Tieren sowie das Schweinerennen.

Mit Ausstellungsvorschriften, einer umfangreichen amtstierärztlichen Überwachung, einer intensiven Betreuung durch Tierwärter, einem funktionierenden tierärztlichen Dienst mit einer morgendlichen und abendlichen Visite und einem tierärztlichen Pikettnotfalldienst rund um die Uhr wird ermöglicht, dass alle Tiere die mehrtägige Olmazeit ohne Schäden überstehen und am Ende der Messe wieder gesund in ihren Heimbestand zurückgebracht werden können.