



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Pressemitteilung

## Obstsalate und Bakterien: Verbesserungen sind nötig!

Verband der Kantonschemiker der Schweiz, 15.02.2023

***Krankheitserregende Bakterien, die ein Gesundheitsrisiko darstellen können, kommen in Lebensmittel vor, in denen sie nicht unbedingt erwartet werden: Obst. Im Jahr 2021 führte eine Kontamination von Melonen mit Salmonella dazu, dass in Europa mehr als 300 Menschen erkrankten. Die Kantonschemiker wollten in einer landesweiten Kampagne die mikrobiologische Qualität von Obstsalaten kontrollieren. Insgesamt wurden 205 Proben entnommen - mit überraschenden Ergebnissen.***

Während der Kontrollkampagne von Mai bis September 2022 wurden in der ganzen Schweiz und Liechtenstein über 200 Proben von Obstsalaten erhoben, um deren mikrobiologische Qualität und das mögliche Vorhandensein von Bakterien, die ein Gesundheitsrisiko (darstellen) können, zu überprüfen. Insbesondere koagulase-positiven Staphylokokken, *Listeria monocytogenes* und Salmonellen wurden gesucht.

Um die Prävalenz dieser Bakterien bei großen Obstsalatproduktionen (z. B. Unternehmen mit Offenverkauf, Catering, Restaurants, Einzelhändler mit Zubereitung vor Ort usw.) möglichst genau zu messen, wurden die Proben gezielt nach bakteriell eher gefährdeten Obstsorten (z. B. säurearme Früchte wie Melone oder Wassermelone), nach der Herkunft der Früchte und unter Einhaltung der im Lebensmittelrecht festgelegten Kriterien und Probenahmepläne erhoben.

### **Vorhandensein von pathogenen Bakterien**

Zehn Produkte, d. h. 5 % der Proben, waren mit Bakterien verunreinigt. Dieser Befund erwies sich als deutlich negativer als von den Kantonschemikern für diese Art von Produkten erwartet. Wider Erwarten verhinderte der Säuregehalt der Obstsalate nämlich nicht das Vorhandensein und die Entwicklung von koagulase-positiven Staphylokokken und *Listeria monocytogenes*, die jeweils in 5 Proben nachgewiesen wurden. Aufgrund dieser Ergebnisse wurden sofort Maßnahmen bei den Herstellern dieser Obstsalate ergriffen, um die Kontaminationsquelle zu identifizieren, ihre Eigenkontrollen zu verbessern und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Während dieser nationalen Kampagne wurden keine Salmonellen nachgewiesen. Dennoch ist es notwendig, bei Salmonellen wachsam zu bleiben, da die Entwicklung von Salmonellen manchmal noch möglich ist.

### **Schlussfolgerung**

Diese Kontrollkampagne der Kantonschemiker der Schweiz zeigt, dass die Suche nach Krankheitserregern durch Befolgung der Probenahmepläne in Lebensmitteln, die für das Bakterienwachstum wenig geeignet sind, relevant sein kann. Obstsalate könnten ein Gesundheitsrisiko darstellen, insbesondere wenn die Lagertemperaturen und -zeiten nicht angemessen sind und die Produkte für gefährdete Personen zum Beispiel in Alters- und Pflegeheimen oder in Spitälern bestimmt sind. Eine Verschärfung der Kontrollpläne scheint daher notwendig, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Die Bekämpfung der Kontamination von Lebensmitteln

mit gesundheitsgefährdenden Bakterien, insbesondere mit Listerien, hat bei den Kantonschemikern eine hohe Priorität, deshalb werden seit mehreren Jahren Maßnahmen ergriffen, um die Situation in den Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, zu verbessern.

#### **Was ist Listeria?**

*Listeria monocytogenes* ist ein Bakterium, das fast überall in der Natur vorkommt und eine Infektionskrankheit namens Listeriose verursachen kann. Listeriose betrifft vor allem schwangere Frauen, Neugeborene sowie Menschen mit geschwächtem Immunsystem wie ältere Menschen oder solche, die bereits an einer schweren Krankheit leiden. Listerien werden am häufigsten über tierische Lebensmittel (z. B. Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Rohmilch und Milchprodukte, insbesondere Käse), aber auch über pflanzliche Lebensmittel (z. B. abgepackte Salate) übertragen.

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/krankheiten-im-ueberblick/listeriose.html>

Bei Menschen, deren Immunsystem nicht geschwächt ist, verläuft eine Listerieninfektion in der Regel mit leichten oder gar keinen Symptomen. Bei immungeschwächten Personen kann es jedoch zu einer Reihe von schweren Symptomen kommen, die tödlich verlaufen können. Die Listeriose ist heute in der Schweiz die tödlichste Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen wird. Während der Schwangerschaft kann sie auch zu einer Fehlgeburt, einer Sepsis oder einer Meningitis des Kindes führen.

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/bakterien.html>

#### **Was sind Koagulase-positive Staphylokokken?**

*Koagulase-positive Staphylokokken* sind Bakterien, die möglicherweise von Tieren (Milch) stammen, aber auch in den Schleimhäuten von Nase und Rachen, in eitrigen Wunden sowie auf der Haut von gesunden Menschen vorkommen können.

Husten- oder Niesröpfchen sowie der Kontakt mit infizierten Wunden können Lebensmittel verunreinigen. Koagulase-positive Staphylokokken können kochfeste Toxine produzieren, die zu Lebensmittelvergiftungen (Erbrechen) führen können.

#### **Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Für die Deutschschweiz: Dr. Peter Brodmann, Kantonschemiker BL, T +41 61 552 20 07

Für die Westschweiz: Dr. Patrick Edder, Kantonschemiker Genf, T +41 22 546 56 00

Für die italienische Schweiz: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

#### **Lebensmittelkontrolle in der Schweiz**

Die Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird von den Kantonen durchgeführt, die gründliche Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemiker sorgen sie dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden und gewährleisten so die Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Konsumenten.

Kontaktdaten aller Kantonschemiker der Schweiz, Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analyse- und Inspektionsergebnisse, nützliche Links usw. unter [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)