

Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Bundesamt für Veterinärwesen
Agroscope Liebefeld – Posieux

Nationales Untersuchungsprogramm Milch und Milchprodukte

Ergebnisse des Jahres 2004

Zusammenfassung

Im Jahr 2004 wurde zum zweiten Mal ein nationales Untersuchungsprogramm für Milch und Milchprodukte durchgeführt. Das Programm wird gemeinsam vom Bundesamt für Veterinärwesen, dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz und Agroscope Liebefeld-Posieux mit dem nationalen Referenzlabor Milch getragen. Die Proben wurden von den kantonalen Behörden im Rahmen amtlicher Kontrollen nach einheitlichem Protokoll erhoben und untersucht. Neben industriellen und gewerblichen Milchverarbeitungsbetrieben wurden auch Alpkäsereien, Käsereifungs- und Vorverpackungsbetriebe sowie Landwirtschaftsbetriebe mit Milchverarbeitung in die Probenerhebung einbezogen. Die Auswertung der Daten erfolgte am Bundesamt für Veterinärwesen.

Verteilt über das Jahr 2004 wurden 709 Betriebskontrollen durchgeführt und dabei 1779 Proben von Milch und Milchprodukten gezogen. Die Proben wurden auf zwei bis fünf Parameter untersucht. Total wurden 4708 Untersuchungen durchgeführt. Frischprodukte und Käse mit kurzer Haltbarkeit wurden am Ende der angegebenen Verbrauchsfrist untersucht.

Bei Pastmilch und Rahm überschritten die Gesamtkeimzahl und der Gehalt an Enterobakterien mehrfach den zulässigen Toleranzwert. Rund 40% der Butterproben wiesen eine zu hohe Keimzahl auf. Es wird vermutet, dass neben mangelnder Hygiene oder Problemen mit der Kühlkette eine zu grosszügig angegebene Verbrauchsfrist zu diesen Resultaten geführt haben. Bei Hart- und Extrahartkäse wurden sehr selten *Listeria monocytogenes* und *Escherichia coli* (je 2 Proben) festgestellt. Die Listerien müssen beim Schneiden des Käses von der Rinde her in die Proben gelangt sein, da sie im Käseteig von Hart- und Extrahartkäse nicht überleben. Einzelne Halbhartkäseproben zeigten Toleranzüberschreitungen bei den koagulasepositiven Staphylokokken und bei *E. coli*, wobei Ziegenmilchprodukte seltener belastet waren. Weniger häufig kontaminiert waren Halbhartkäse, wenn die Milch vorgängig thermisiert wurde. Beim Weichkäse, der meist aus thermisch vorbehandelter Milch hergestellt wird, waren 18 Prozent der Proben positiv auf *E. coli*. Bei einzelnen Proben wurden zudem *L. monocytogenes* und koagulasepositive Staphylokokken gefunden. Die Herstellung von Weichkäse ist aus hygienischer Sicht sehr anspruchsvoll und die Überwachung der Herstellungsprozesse ist offensichtlich nicht überall ausreichend. Beim Frischkäse wurde mehrmals ein Gehalt an Enterobakterien oberhalb des Toleranzwertes (Kuhmilch 12.6%, Ziegenmilch 22.6%) festgestellt, während Listerien und Salmonellen weder bei Kuh- noch bei Ziegenmilchprodukten nachgewiesen wurden. Mangelhafte Hygiene oder nicht einwandfreie Zutaten können diese Resultate begründen.

Gegenüber dem Untersuchungsprogramm 2002-2003 konnten Verbesserungen bei Halbhartkäse und Käse aus Ziegenmilch festgestellt werden. Bei allen anderen, wiederholt einbezogenen Produkten haben sich die Resultate der ersten Durchführung bestätigt.

In den kontrollierten Betrieben wurden 685 Trinkwasserproben entnommen. Gut ein Drittel der Trinkwasserproben in Alpkäsereien war hygienisch nicht einwandfrei. Auch in Gewerbe- und Landwirtschaftsbetrieben wurde mehrfach keimbelastetes Wasser festgestellt. Da einwandfreies Produktionswasser für die Butter- und Käseherstellung von grosser Bedeutung ist, gibt es hier Handlungsbedarf für die Betriebe.

Die landesweite Untersuchung hat den Hygienestatus und die Sicherheit von Milch und Milchprodukten dokumentiert. Vor allem bei Frischprodukten wie Milch, Rahm, Butter, Frischkäse und bei Weichkäse wurden verbreitet Proben mit erhöhtem Gehalt an Hygieneparametern gefunden. In den betroffenen Betrieben gilt es die Hygieneüberwachung mit der notwendigen Fachkompetenz zu stärken. Pathogene Keime wie *L. monocytogenes* wurden sehr selten gefunden, was der Sicherheit der Milchprodukte ein gutes Zeugnis ausstellt.

Kontakt:

Jürg Danuser
Bundesamt für Veterinärwesen
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Tel. 031 323 36 75
Mail juerg.danuser@bvet.admin.ch