



Medienmitteilung

Käse aus hitzebehandelter Milch schnitt hygienisch besser ab als Rohmilchkäse

Die Schweizer Lebensmittelkontrollen prüften die Hygiene von 560 verschiedenen Käsen. Untersucht wurden aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch hergestellte Weich-, Halbhart- und Hartkäse. Rund 91% erfüllten die gesetzlichen Anforderungen. Käse aus Rohmilch schnitt im Vergleich zu Käsen aus hitzebehandelter Milch deutlich schlechter ab.

Herr und Frau Schweizer konsumieren mehr als 20 Kilogramm Käse pro Jahr. Die Beliebtheit des Käses ist hoch. Dies nahmen die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz im Jahr 2014 zum Anlass, eine koordinierte Kampagne zur Qualitätsüberprüfung durchzuführen.

Ziel war es, einen umfassenden Überblick zur hygienischen Qualität von vorwiegend in der Schweiz produzierten Käsen zu bekommen. Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker untersuchten total 560 Weichkäse, Halbhartkäse und Hartkäse, die im Offenverkauf sowie vorverpackt in Detailgeschäften erhältlich sind. Vom vielfältigen Sortiment wurden traditionelle "nationale" Sorten, aber auch das regionale Käsesortiment kontrolliert.

Insgesamt wurden 457 Kuhmilchkäse, 42 Schafmilchkäse und 61 Ziegenmilchkäse untersucht. Die gesetzlichen Anforderungen bezüglich der Hygiene wurden bei knapp 9% beziehungsweise 50 Proben nicht erfüllt. Die hygienische Qualität der Käse aus Kuh- und Ziegenmilch waren bei dieser Untersuchung vergleichbar. Rund 8 % (42 Proben) dieser Proben mussten beanstandet werden. Bei den Schafmilchkäsen hingegen, wiesen 19% (8 Proben) eine ungenügende hygienische Qualität auf.

Rohmilchkäse kritischer

Beliebt sind auf dem Schweizermarkt Käsesorten, die aus roher, nicht hitzebehandelter Milch hergestellt werden. Bei vorverpackten Produkten ist die Angabe der Hitzebehandlung der Milch zur Käseherstellung ("roh", "hitzebehandelt" oder "pasteurisiert") auf der Verpackung anzugeben. Durch eine Hitzebehandlung werden Keime reduziert oder gar vernichtet. Der Herstellungsprozess ist weniger kritisch, um ein hygienisch einwandfreies Produkt zu produzieren. Von den 50 wegen Hygienefehlern beanstandeten Käseprodukten waren 40 Proben (80%) aus Rohmilch hergestellt. Die Kampagne brachte zutage, dass die hygienische Qualität von Rohmilchkäsen vor allem im Weichkäsebereich vermindert ist. Eine diesbezügliche Verbesserung ist angezeigt.

Im Rahmen dieser Untersuchung war die hygienische Qualität der 489 Schweizer Produkte und der 71 Proben der im Ausland produzierten Käse vergleichbar.

Betriebliche Selbstkontrolle oberste Maxime

Bei Hygienefehlern in Lebensmitteln sind die Betriebe verpflichtet, die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle besser wahrzunehmen. Daher mussten die Betriebe bei nicht konformen Proben Massnahmen ergreifen, um die Mängel zu beheben. Die Umsetzung

dieser Massnahmen in der betrieblichen Selbstkontrolle wird von den Kantonschemikerinnen und Kantonschemikern überprüft. Mit diesem Vorgehen unterstützen sie eine Verbesserung der betriebsinternen Prozesse und streben eine nachhaltige Verbesserung an.

Weitere Auskünfte:

Dr. Susanne Pfenninger
Kantonschemikerin Zug
Tel. 041 723 74 50

Dr. Patrick Edder
Chimiste cantonal Genève
Tél 022 546 56 00

Dr. Marco Jermini
Chimico Cantonale Ticino
Tel. 091 814 61 11

Erreichbarkeit:

Wochentag, 8. Juni 2015, ab 9.00 Uhr