



**Fleischtrocknerei Churwalden AG**  
**QS**  
**Herr Marco Oehri**  
**Riedlöserstrasse 11**  
**7302 Landquart**

## Prüfbericht 2012L33299

Berichtsdatum	24.01.2013
Auftragstyp	Allg. Untersuchungen
Auftraggeber	Fleischtrocknerei Churwalden AG, Herr Marco Oehri
<b>Probe</b>	<b>1</b>
Bezeichnung	Risikobeurteilung « minipic »
Identifikation	keine
Einsender	Fleischtrocknerei Churwalden AG
Eingang	20.12.2012

## Kommentar

### **Gesundheitsgefährdung durch *Toxoplasma gondii* und *Listeria monocytogenes* (Toxoplasmose und Listeriose) in « minipic »**

In kaltgeräucherten sowie Schimmel-gereiften Rohwurstwaren stellen die beiden Mikroorganismen insbesondere für schwangere Frauen und immungeschwächte Personen eine gewisse Gesundheitsgefährdung dar. Es stellt sich die Frage, ob diese Keime in « minipic » (heissgeräuchte Würstchen) beim Herstellungsprozess (Heissräucherung) zuverlässig eliminiert werden.

Gemäss Fachliteratur (P. Wareing, F Stuart, R. Fernandes. Micro-Facts Leatherhead Food Research, Surrey UK, 2010) werden *Toxoplasma* bei > 60°C in 3. 6 Minuten und *Listerien* bei 60°C in 0.1-.03 Minuten abgetötet.

Gemäss JP Dubey, Journal of Parasitology 1998, 84 (4) 862-5 werden auch die lange überlebendigen Oozysten von *Toxoplasma gondii* bei 60 °C in 1 Minute unschädlich gemacht. Bei den vom Hersteller vorgegebenen und überprüften Parametern des Produktionsprozesses von « minipic » werden diese Werte (sowohl Temperatur als auch Erhitzungsdauer) sehr deutlich überschritten, so dass noch eine komfortable Sicherheitsmarge vorliegt. Die Einhaltung der vorgegebenen Prozesse wird durch regelmässige mikrobiologischen Kontrollen auch von weniger hitzeempfindlichen Keimen bestätigt.

## Schlussfolgerung

Durch den Genuss von « minipic » ergibt sich keine Gesundheitsgefährdung in Bezug auf die in Rohwürsten als möglicherweise problematisch eingestuft Keime *Toxoplasma gondii* und *Listeria Monocytogenes*, sofern die vom Hersteller garantierten Prozesse eingehalten werden.



**Resultate**                      Probe 1                      Risikobeurteilung « minipic »

**Parameter**

*Methode*

**Abklärung zu Deklaration**                      **ausgeführt**

*Deklaration (na)*

---

Bericht freigegeben durch: Toni Epp, Prüfleiter

Für Rückfragen steht Ihnen gerne auch Ihr Kundenberater zur Verfügung:

Herr Daniel Suter, Telefon direkt: +41 58 577 11 01