


# Mykotoxine in getrockneten Feigen und Datteln

Endbericht der Schwerpunktaktion A-048-17



März 2018

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, einen Überblick über die aktuelle Belastung von getrockneten Feigen und Datteln mit Aflatoxinen und Ochratoxin A zu erhalten.

Insgesamt wurden 43 Proben aus ganz Österreich untersucht.

- Keine Probe wurde beanstandet

## Hintergrundinformation

[Aflatoxine](#) und Ochratoxin A sind Schimmelpilzgifte (Mykotoxine). Sie gehören zu den stärksten in der Natur vorkommenden Giften und krebserzeugenden Stoffen. Die Schimmelpilze kommen in der Natur häufig vor (Erde, verrottender Vegetation, Heu, Getreide) und können pflanzliche Produkte und Lebensmittel befallen. Eine Kontamination von Lebensmitteln mit Schimmelpilzgiften ist für VerbraucherInnen in der Regel nicht sichtbar.

Gemäß Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) reichert sich Ochratoxin A in der Niere an und ist für dieses Organ besonders giftig. Die EFSA hat für Ochratoxin A eine tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (Tolerable Weekly Intake - TWI) von 120 Nanogramm pro kg Körpergewicht festgelegt.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 43

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 idgF zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	43	95,3	(85 %; 99 %)
beanstandet	0	4,7	(1 %; 16%)
gesamt	43	100	---

In 23 % der Proben wurden Mykotoxinrückstände über der Bestimmungsgrenze nachgewiesen. Keine der Proben wies eine Überschreitung der zulässigen Höchstgehalte auf

---

<sup>1</sup> Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

## Impressum

### Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.