

Mikrobiologie von Bier aus Schankanlagen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-043-18



März 2019

Zusammenfassung

Mit der Schwerpunktaktion A-043-18 „Mikrobiologie von Bier aus Schankanlagen“ wurde der Hygienestatus von Bier aus Schankanlagen erhoben.

45 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

- zwei Proben waren wegen coliformer Bakterien und bierschädlicher Bakterien nicht für den menschlichen Verzehr geeignet
- zwei Proben waren wegen bierschädlicher Bakterien wertgemindert

Hintergrundinformation

Die Schwerpunktaktion war die Fortsetzung einer Schwerpunktaktion aus dem Jahre 2014, bei der Schankbier aus Gasthausbrauereien untersucht worden war. Wegen der damaligen hohen Beanstandungsquote von 14,3% wurde eine Hygieneleitlinie unter Mitarbeit aller betroffenen Verkehrskreise erarbeitet. Diese Leitlinie regelt den hygienischen Betrieb einer Schankanlage und die Verantwortlichkeiten seitens der Unternehmer. Neben dem technisch einwandfreien Zustand ist auch die Hygiene der Anlage selbst und ihrer unmittelbaren Umgebung von wesentlicher Bedeutung. Nur eine regelmäßige, gründliche und fachgerechte Reinigung kann den einwandfreien hygienischen Zustand sicherstellen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 45

Zur Beurteilung wurde folgende Rechtsgrundlage herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 8,9 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten Kontaminanten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	41	91,1	(79 %; 96 %)
beanstandet	4	8,9	(4 %; 21 %)
gesamt	45	100,0	---

Für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet werden Biere, wenn Bakterien wie *Escherichia coli* bzw. coliforme Bakterien nachweisbar sind oder bierschädliche Bakterien die Anzahl von 10^5 KBE/ml deutlich überschreiten.

Eine Wertminderung der Biere ist dann gegeben, wenn die Anzahl der bierschädlichen Bakterien 100.000 KBE/ml (Kolonie bildende Einheiten pro ml Getränk) übersteigt. Ein produktspezifisches Mikroorganismenspektrum, das nach Art und Höhe während der gesamten Spanne des Inverkehrbringens grundsätz-

¹ 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.

lich als einhaltbar gilt, stellt jedenfalls eine spezifische wertbestimmende Eigenschaft (Frische) des Lebensmittels dar. Ein Getränk ist bei Überschreitung dieser Parameter nicht mehr frisch.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
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.