

Mikrobiologie von Erfrischungsgetränken aus Schankanlagen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-025-18



Februar 2019

Zusammenfassung

Diese Schwerpunktaktion wurde durchgeführt, um Informationen über den Hygienestatus von Erfrischungsgetränken aus Schankanlagen zu erhalten.

51 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 15 Proben (29,4 %) wurden beanstandet:

- bei acht Proben waren die Höchstgehalte für mikrobiologische Parameter überschritten
- fünf Proben waren wegen coliformer Bakterien nicht für den menschlichen Verzehr geeignet
- bei einer Probe waren Bruchstücke eines Chitinpanzers nachweisbar, die auf Insekten hindeuten.

Hintergrundinformation

Schankanlagen müssen technisch und hygienisch in einwandfreiem Zustand sein. Hinsichtlich der Hygiene kommt auch der unmittelbaren Umgebung wesentliche Bedeutung zu. Nur eine regelmäßige, gründliche und fachgerechte Reinigung kann den einwandfreien hygienischen Zustand sicherstellen. Verantwortlich für die Schulung des Personals, für Reinigung und Wartung der Schankanlage und der Dokumentation ist die Unternehmerin/der Unternehmer (z. B. Wirtin/Wirt).

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 51

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG - BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 29,4 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	36	70,6	(57 %; 81 %)
beanstandet	15	29,4	(19 %; 43 %)
gesamt	51	100,0	---

Fünf Proben waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet sind Getränke, wenn bestimmte Bakterien (*E. coli*, *Pseudomonas* spp. oder Koagulase-positive Staphylokokken) nachweisbar sind.

In zwei Fällen wurden Hygienemängel festgestellt.

Acht Proben wurden als wertgemindert beurteilt. Eine Wertminderung von Getränken ist dann gegeben, wenn die Zahl der Mikroorganismen festgelegte Parameter-Werte überschreitet (mesophile aerobe Gesamtkeimzahl 10^5 KBE/ml, Hefen 10^4 KBE/ml, Schimmelpilze 10^2 KBE/ml): Das Getränk ist nicht mehr frisch.

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.

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.