

Biogene Amine in rohem Thunfisch aus der Gastronomie

Endbericht der Schwerpunktaktion A-022-17



Jänner 2018

Zusammenfassung

Ziel dieser Schwerpunktaktion war es, leicht verderbliche, eiweißreiche Lebensmittel wie rohen Fisch, auf biogene Amine zu überprüfen.

37 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- Drei Proben waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- Sechs Proben wiesen leichte Hygienemängel auf

Hintergrundinformation

Wenn eiweißreiche Lebensmittel wie Fisch verderben, können so genannte [biogene Amine](#), vor allem Histamin, entstehen. Über Lebensmittel aufgenommenes Histamin kann je nach Empfindlichkeit der Personen zu allergieähnlichen Symptomen (z. B. Hautrötung, Juckreiz, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Kopfschmerzen, Herzrasen, u. a.) führen. Wird viel Histamin aufgenommen, kann es auch zu einer sogenannten Histaminvergiftung (u. a. Brennen im Mund, Bauchschmerzen, Kreislaufversagen) kommen. Dabei ist es unerheblich, ob das Produkt erhitzt oder roh aufgenommen wurde, da Histamin hitzestabil ist.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 37

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- LMSVG § 5 Abs. 5
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln, Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 8,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	34	91,9	(79 %; 97 %)
beanstandet	3	8,1	(3 %; 21 %)
gesamt	37	100,0	---

Drei Proben (8,1 %) waren für den menschlichen Verzehr ungeeignet: Zwei Proben wiesen einen erhöhten Histamingehalt ($281,8 \pm 42,3$ mg/kg und $420,9 \pm 63,1$ mg/kg) auf. Zusätzlich wurden bei einer dieser Pro-

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.

ben Listerien nachgewiesen (*Listeria innocua*; gehört derselben Bakteriengattung an wie *Listeria monocytogenes* und wird daher als Indikatorkeim für das mögliche, aber nicht zwingende Vorhandensein von *Listeria monocytogenes* angesehen.). Eine Probe wurde aufgrund der abweichenden sensorischen Eigenschaften beanstandet.

Sechs Proben hatten leichte Mängel bezüglich Hygienestatus bzw. sensorischer Eigenschaften, sie mussten aber nicht beanstandet werden.

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.