

PAK und Listerien in geräucherten Fischen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-037-17



April 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung, ob die im Herbst 2014 herabgesetzten Grenzwerte für Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) eingehalten werden. Zusätzlich wurde die Produktgruppe geräucherte Fische auf eine Kontamination mit Bakterien der Gattung *Listeria* überprüft, da diese Waren in dieser Hinsicht sensible Produkte sind.

37 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Zwei Proben wurden beanstandet:

- bei einer Probe waren die Höchstgehalte für PAK überschritten
- eine Probe wurde wegen Kennzeichnungsmängeln beanstandet

[PAK](#) sind krebserregende Substanzen, die durch unvollständige Verbrennungsprozesse oder Pyrolyse von organischen Materialien (Holz, Kohle, Benzin, Öl, Tabak, Abfälle) oder Lebensmitteln (Grillen, Braten, Räuchern, Trocknen) entstehen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 37

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

Verordnung (EU) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung

Verordnung (EU) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	35	94,6	(82 %; 98 %)
beanstandet	2	5,4	(2 %; 18 %)
gesamt	37	100,0	---

Bei einer Probe waren die Höchstgehalte für Benzo(a)anthracen und für die Summe PAK4 (Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren, Chrysen) überschritten. Daraufhin wurden zwei Nachfolgeproben in dem Betrieb gezogen. Beide Proben waren nicht zu beanstanden.

Eine Probe wurde gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 beanstandet.

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.

Bei zwei Proben wurden Listerien nachgewiesen. Bei einer Probe handelte es sich um *Listeria monocytogenes*, wobei aber der behördliche Nachweis erbracht wurde, dass der Grenzwert (100 KBE/g) innerhalb der Mindesthaltbarkeitsfrist nicht erreicht wird. Diese Probe war somit nicht zu beanstanden.

Bei einer zweiten Probe wurden nicht humanpathogene *Listeria welshimeri* nachgewiesen. Diese Probe war somit auch nicht zu beanstanden. Bei beiden Proben wurden Hinweise an die Behörde verfasst.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Radetzkystraße 2, 1030 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.