

Mikrobiologie, Quecksilber, Phosphate und Carbonate in Meeresfischen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-026-18

Dezember 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Mikrobiologie, Quecksilber, Phosphate und Carbonate in Meeresfischen“ war eine Prüfung auf Genusstauglichkeit, Sicherheit und Zusammensetzung von Meeresfischen.

102 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht.

14 Proben wurden beanstandet:

- Fünf Proben wegen Hygienemängeln
- Bei drei Proben war der Quecksilbergehalt zu hoch
- Vier Proben enthielten nicht zulässige Zusatzstoffe
- Zwei Proben waren mangelhaft gekennzeichnet (verwendeter Zusatzstoff bzw. Zusatz von Wasser nicht deklariert, zu hoher Eiweißgehalt angegeben)

Hintergrundinformation

Fisch ist in hygienischer Hinsicht sehr sensibel. Ein vermehrtes Vorkommen bestimmter Bakterien und ein erhöhter Gehalt an basischem Stickstoff, einem Abbauprodukt von Eiweiß, sind Hinweise auf einen fortgeschrittenen Verderb der Ware.

Bei Raubfischen wie zum Beispiel Schwertfisch, Hai und Thunfisch stellt die Kumulierung des Schwermetalls Quecksilber ein Problem dar. Daher sind für Fische Höchstgehalte für [Quecksilber](#) festgelegt. Mit Hilfe von erlaubten Zusatzstoffen (z. B. Phosphat), aber auch mit für diese Anwendung unerlaubten Zusatzstoffen (z. B. Nitrat, Carbonat) wird Fremdwasser in Fischfleisch gebunden – das verleiht dem Fisch ein frisches Aussehen, obwohl er gar nicht mehr so frisch ist.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 102

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl I 2006/13 idF
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 13,7 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	88	86,3	(78 % ; 92 %)
beanstandet	14	13,7	(8 % ; 22 %)
gesamt	102	100,0	---

Fünf Proben waren nicht mehr frisch (abweichender Geruch, Überschreitung des Grenzwertes für basischen Stickstoff, abwegiges Aussehen, mikrobielle Kontamination).

Bei drei Proben war der Höchstgehalt für Quecksilber überschritten.

Vier Proben enthielten nicht erlaubte Zusatzstoffe.

Eine Probe wurde beanstandet, weil ein verwendeter Zusatzstoff und der Zusatz von Wasser nicht deklariert wurden; eine Probe wurde beanstandet, da ein zu hoher Eiweißgehalt deklariert wurde.

Der Zusatz nicht erlaubter bzw. nicht deklarerter Zusatzstoffe in Frischfisch, womit eine besondere Frische des Produktes suggeriert oder Fremdwasser im Fischfleisch gebunden werden soll, wurde in Österreich erstmals 2016 nachgewiesen. Die vorliegende Schwerpunktaktion bestätigt, dass sich derartige Produkte weiterhin am österreichischen Markt befinden.

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.

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.