

Hygiene und pathogene Keime bei Sucuk



Endbericht der Schwerpunktaktion A-803-25

März 2026

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
(BMASGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, den hygienischen Status in Hinblick auf das Vorhandensein pathogener Keime zu überprüfen.

42 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Vier Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben waren wegen mikrobiologischer Kontamination für den menschlichen Verzehr ungeeignet
- Eine Probe war aufgrund der Kontamination mit Listerien gesundheitsschädlich

Hintergrundinformation

Sucuk und ähnliche Produkte gewinnen immer mehr an Bedeutung. Es gibt häufig Beanstandungen aufgrund mangelnder Hygiene bzw. aufgrund des Nachweises pathogener Keime. Wie bei bereits durchgeführten Kontrollen und Untersuchungen festgestellt wurde, herrschen in den herstellenden Betrieben oft unkonventionelle Produktionsmethoden sowie ein geringes Hygieneverständnis, was die Lagerung (Kühlung) der Rohwaren und die Herstellungsweise bis zum Endprodukt betrifft, vor.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 42, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 9,5 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	38	90,5	(78 %; 96 %)
beanstandet	4	9,5	(4 %; 22 %)
gesamt	42	100,0	---

Eine Probe wurde aufgrund einer Kontamination mit dem pathogenen Keim *Listeria monocytogenes* (nachweisbar in 25 g, 1.120 KBE/g) als gesundheitsschädlich beurteilt.

In zwei Fällen wurde *Listeria monocytogenes* (nachweisbar in 25 g, < 10 KBE/g) nachgewiesen. Aufgrund der intrinsischen Eigenschaften der Lebensmittel und der entsprechenden Einordnung gemäß Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, erfolgte die Beurteilung dieser Proben als für den menschlichen Verzehr ungeeignet.

Eine der mit Listerien verunreinigten Proben wies zudem, bereits vor dem Erreichen des auf dem Etikett vermerkten Mindesthaltbarkeitsdatums, Schimmelpilzbefall auf.

Eine Probe wies bei Einlangen abwegige sensorische Eigenschaften sowie erhöhte Zahlen an mesophilen aeroben Keimen und Milchsäurebakterien auf und wurde diesbezüglich als für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt.

Für zwei Proben, welche eine mikrobiologische Kontamination mit *Listeria* Spezies aufwiesen, wurden Hinweise verfasst.

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.

Generell gilt es festzuhalten, dass alle Beanstandungen auf mikrobiologischen Kontaminationen basieren und dass die Kontamination mit *Listeria* Spezies die Hauptursache darstellt.

Problematisch sind vor allem jene Proben zu sehen, die in einer offenbar essbaren Hülle, ohne weitere Verpackung angeboten werden und auch beim Verbraucher so im Kühlschrank gelagert werden.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege 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.