Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Verzehrfertig zubereitete Speisen aus Passagierschiffsküchen

Endbericht der Schwerpunktaktion A-703-26

November 2026

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

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Version: 29.09.2026

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Verzehrfertig zubereitete Speisen aus Passagierschiffsküchen“ war die stichprobenartige mikrobiologische Untersuchung verzehrfertiger Speisen und Gerichte sowie weiterer ausgewählter Erzeugnisse aus Passagierschiffsküchen.

18 Proben wurden untersucht, davon wurden zwei Proben beanstandet:

- Beide Proben waren aufgrund mikrobiologischer Verunreinigung nach § 5 Absatz 5 Ziffer 2 LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF als für den menschlichen Verzehr ungeeignet zu beurteilen.

Hintergrundinformation

Die sichere Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln sind auf Passagierschiffen von wesentlicher Bedeutung. Da verzehrfertige Speisen vor dem Verzehr üblicherweise nicht weiter erhitzt werden, können hygienische Mängel unmittelbar die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen. Die Schwerpunktaktion hatte daher zum Ziel, den mikrobiologischen Status verzehrfertiger Speisen und weiterer ausgewählter Erzeugnisse aus Passagierschiffsküchen stichprobenartig zu überprüfen und so die hygienische Qualität sowie die Lebensmittelsicherheit an Bord zu beurteilen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 1. Juli bis 31. August 2026

Gesamtprobenzahl: 18, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben
Kärnten	2
Niederösterreich	4
Oberösterreich	2
Vorarlberg	2

Bundesland	Proben
Wien	8
Gesamtprobenzahl	18

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 11,1 Prozent.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)[1]
nicht beanstandet	16	88,9	(67 %; 97 %)
beanstandet	2	11,1	(3 %; 33 %)
gesamt	18	100,0	---

Tabelle 3: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
2	11,1	für den menschlichen Verzehr/ bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie)

Bei einer Probe wurde eine sehr hohe Zahl an präsumtiven *Bacillus cereus* (55.000 KBE/g) nachgewiesen. Bei einer weiteren Probe wurden ein sehr hoher Hefegehalt (5.200.000 KBE/g) sowie leicht bis deutlich hefig-gärige sensorische Abweichungen festgestellt. Aufgrund der erheblichen mikrobiologischen Belastung sowie der festgestellten sensorischen Mängel war bei beiden Proben die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit (Genusstauglichkeit) nicht mehr gewährleistet.

[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 schmäler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.gv.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.