Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

AGES

Hygiene von Schlagsahne

Endbericht der Schwerpunktaktion A-804-26

November 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 A-804-26 „Hygiene von Schlagsahne“ war eine Überprüfung dieses speziellen Produkts hinsichtlich seiner sensorischen und mikrobiellen Beschaffenheit sowie möglicher Kontamination mit quaternären Ammoniumverbindungen.

81 Proben wurden untersucht, davon wurden 37 Proben teils mehrfach beanstandet:

- Drei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie) beurteilt.
- Eine weitere Probe wurde ebenfalls als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (abwegige Sensorik) eingestuft.
- 31 Proben wurden als wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG) (Mikrobiologie) beurteilt.
- Bei fünf Proben erfolgte eine Beanstandung auf Grund der Nichteinhaltung der Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen (EG) Nr. 396/2005.

Hintergrundinformation

Die vier vorangegangenen Schwerpunktaktionen (A-009-06, A-041-06, A-029-08 und A-033-03) zeigten hinsichtlich der Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen beträchtliche mikrobielle Kontaminationen und daraus erfolgten hohe Beanstandungsquoten (bis zu 50 %). Keime der Gattungen Pseudomonaden, Enterobacteriaceae, vereinzelt *Escherichia coli* und koagulasepositive Staphylokokken, sowie erhöhte aerobe mesophile Keimzahlen wurden nachgewiesen.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 01.07. bis 31.08.2026

Gesamtprobenzahl: 81, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben
Burgenland	3
Kärnten	5
Niederösterreich	15
Oberösterreich	13
Salzburg	5
Steiermark	11
Tirol	8
Vorarlberg	4
Wien	17
Gesamtprobenzahl	81

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 1119/2014 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Benzalkoniumchlorid und Didecyldimethylammoniumchlorid in oder auf bestimmten Erzeugnissen
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. I Nr. 13/2006

Weitere Beurteilungsgrundlagen

- Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie – Richt- und Warnwerte für aufgeschlagene Sahne

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 45,7 Prozent.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)[1]
nicht beanstandet	44	54,3	(43 %; 65 %)
beanstandet	37	45,7	(35 %; 57 %)
gesamt	81	100,0	---

Tabelle 3: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
2	2,5	für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie)
1	1,2	für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet
1	1,2	für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie); Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen (EG) Nr. 396/2005
29	35,8	wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG) (Mikrobiologie)
2	2,5	Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen (EG) Nr. 396/2005
2	2,5	Verordnung über Höchstgehalte an Pestizidrückständen (EG) Nr. 396/2005; wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG) (Mikrobiologie)

Die Ergebnisse der Schwerpunktaktion zeigen, dass es bei der Abgabe von aufgeschlagener Sahne in der Gastronomie nach wie vor Probleme bei der Reinigung der Schlagobersbereiter (Sahnebläser) gibt.

Von den untersuchten Proben wurden 45,7 % beanstandet, wobei die Beanstandungen überwiegend auf mikrobiologische Mängel (42,0 % der Gesamtprobenzahl) zurückzuführen waren. Die Beanstandungsquoten liegen auf ähnlich hohem Niveau wie bei den vier vorangegangenen Schwerpunktaktionen (A-009-06, A-041-06, A-029-08 und A-033-03). Die Situation hat sich folglich in den letzten Jahren nicht verbessert. Es wurden erhöhte

[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.

Gesamtkeimzahlen sowie erhöhte Gehalte an Pseudomonaden und Enterobacteriaceae festgestellt. Zusätzlich wurden bei fünf Proben Rückstände quaternäre Ammoniumverbindungen über den zulässigen Höchstgehalten festgestellt.

Die Notwendigkeit einer konsequenten Einhaltung dokumentierter, betrieblicher Hygienemaßnahmen, insbesondere einer sorgfältigen Reinigung inklusive Nachspülen mit heißem Wasser von Schlagobersbereitern (Sahnebläsern) besteht.

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.