

Verderb von geöffneten Behältnissen in der Gastronomie



Endbericht der Schwerpunktaktion A-802-26

Oktober 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-802-26 „Verderb von geöffneten Behältnissen in der Gastronomie“ war eine erneute Überprüfung von Thunfisch oder Sardellen und ausgewählter Käsesorten aus bzw. in bereits geöffneten Konservendosen oder anderen bereits geöffneten Behältern in der Gastronomie hinsichtlich des Gehaltes an biogenen Aminen und des Hygienestatus. Die Aktion findet aufgrund der hohen Beanstandungsquote von 25 % der vorangegangenen Aktion mit bereits geöffneten Thunfischkonserven statt. Im Zuge dieser Aktion sollen auch geöffnete Sardellenkonserven (Anchovis) und Käse aus bereits geöffneten Behältnissen beprobt werden.

74 Proben wurden untersucht, davon wurden 14 Proben beanstandet:

- Eine Probe wurde als gesundheitsschädlich (Mikrobiologie) beurteilt.
- Zwei Proben wurden als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie) beanstandet.
- Neun Proben wurden als wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG) (Mikrobiologie) beurteilt.
- Bei zwei Proben kam es wegen eines Verstoßes gegen die Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu einer Beanstandung.

Hintergrundinformation

Diese Schwerpunktaktion wird auf Grund der hohen Beanstandungsquote (25 %) einer im Jahr 2023 durchgeführten Schwerpunktaktion (A-024-23) zu diesem Thema durchgeführt.

Beim Verderb von eiweißreichen Lebensmitteln werden Aminosäuren (z. B. Histidin) durch Mikroorganismen in biogene Amine (z. B. Histamin) umgewandelt. Vor allem in leicht verderblichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Fisch, können hohe Mengen dieser Substanzen vorkommen. Gefährdet sind vor allem Fischarten mit höherem Histidingehalt wie der Thunfisch und die Sardellen (Anchovis). Biogene Amine entwickeln sich unter anderem durch mikrobielle Aktivität bei nicht ausreichender Kühlung der Lebensmittel.

Über die Nahrung aufgenommenes Histamin kann je nach Empfindlichkeit der Personen zu allergieähnlichen Symptomen führen. Bei hoher Aufnahmemenge kann es auch zu einer

sogenannten Histaminvergiftung (u. a. Brennen im Mund, Bauchschmerzen, Durchfall, Kopfschmerz, Kreislaufversagen) kommen. Generell gilt, dass die Histaminkonzentration mit der Reife- und Lagerungsdauer steigt. Für die tatsächliche Histaminwirkung ist ein komplexes Wechselspiel aus Resorption, Abbau, endogener Belastung und additiven Effekten verantwortlich.

Thunfisch und Sardellen in Konserven sind nach dem Öffnen der Dosen leicht verderblich und können hohe Histaminkonzentrationen enthalten bzw. bei nicht entsprechender Lagerung und/oder Handhabung im Betrieb entwickeln. Daher soll in dieser Aktion offen gelagerter Thunfisch oder Sardellen in Dosen bzw. gelagert in anderen Behältnissen sowie spezielle Käse auf deren Gehalt an biogenen Aminen sowie deren mikrobielle Beschaffenheit untersucht werden. Die Handhabung, Lagerung und Hygiene im Betrieb mit für die weitere Verwendung geöffneten und bereit gehaltenen Lebensmitteln stellt gerade auch im Hinblick auf die in der Aktion gezogenen Warengruppen in der Praxis eine Quelle für Beanstandungen dar.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Zeitraum der Probenziehung: 01.06. bis 31.07.2026

Gesamtprobenzahl: 74, entnommen von der Lebensmittelaufsicht der Bundesländer

Tabelle 1: Probenanzahl nach Bundesländern

Bundesland	Proben
Burgenland	3
Kärnten	5
Niederösterreich	13
Oberösterreich	13
Salzburg	5
Steiermark	10
Tirol	6
Vorarlberg	3
Wien	16
Gesamtprobenzahl	74

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 18,9 Prozent.

Tabelle 2: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	60	81,1	(71 %; 88 %)
beanstandet	14	18,9	(12 %; 29 %)
gesamt	74	100,0	---

Tabelle 2: Beanstandete Proben mit Beanstandungsgründen

Anzahl	%	Beanstandungsgründe
1	1,4	gesundheitsschädlich (Mikrobiologie)
2	2,7	für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet (Mikrobiologie)
9	12,2	wertgemindert (§ 5 Abs. 5 Z 4 LMSVG) (Mikrobiologie)
2	2,7	Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Bei den untersuchten Proben handelt es sich um Thunfisch in Öl oder Salzlake, Sardellen (Anchovis) und ausgewählten Käsesorten aus bereits geöffneten Dosen oder Behältnissen, gezogen in der Gastronomie.

Die als gesundheitsschädlich beurteilte Probe wies einen zu hohen Gehalt an Histamin auf.

Die beiden Proben mit Beanstandungen als für den menschlichen Verzehr / bestimmungsgemäßen Gebrauch ungeeignet wiesen ebenfalls erhöhte Gehalte an Histamin auf.

Die als „wertgemindert“ beurteilten Proben waren mikrobiell verunreinigt. Hauptsächlich wiesen die Proben erhöhte aerobe Keimzahlen sowie Kontaminationen mit Enterobacteriaceae, die als Schmutz- bzw. Verderbniskeime gelten, und Pseudomonaden auf.

Bei den beiden Proben mit der Beanstandung nach Hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 waren die seitens der Lebensmittelaufsicht ermittelten Lagertemperaturen erhöht.

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.
