

# **Mikrobiologie, Kontaminanten und Zusatzstoffe in Getreidebeikost**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-013-20**



**März 2021**

**Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)**

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war es, einen Überblick über die Belastung von Getreidebeikost mit Kontaminanten wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Mykotoxinen zu erlangen. Zusätzlich sollte die Verwendung von Zusatzstoffen und der mikrobiologische Status erhoben werden.

84 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht:

- Keine Probe wurde beanstandet.

## Hintergrundinformation

Kleinkinder stellen eine sensible Konsumentengruppe dar, die besonders schutzwürdig ist. Obwohl Schwerpunktaktionen mit ähnlichen Zielsetzungen in den vergangenen Jahren zufriedenstellende Ergebnisse geliefert haben, sollten, um diesem besonderen Schutzbedürfnis gerecht zu werden, laufend Schwerpunktaktionen mit wechselndem Analysenumfang durchgeführt werden.

Besonderes Interesse wurde bei dieser Aktion auch auf die Anwendung von Zusatzstoffen in Kindernährmitteln gelegt. Die Erhebung wurde auf Basis der Zutatenliste durchgeführt.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 84

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EU) Nr. 609/2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung
- Beikostverordnung BGBl. II Nr. 133/1998
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei 0 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	84	100,0	(97 %; 100 %)
beanstandet	0	0	(0 %; 4 %)
gesamt	84	100,0	---

In 21 Proben konnten keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) nachgewiesen werden.

In den anderen 63 Proben waren jeweils Spuren von PAK feststellbar. Chrysen war in allen diesen Proben nachweisbar, Benzo(a)pyren und Benzo(b)fluoranthen waren jeweils einmal sowie Benzo(a)anthracen war zweimal feststellbar. Mehr als zwei PAK waren in keiner Probe enthalten. Die Summe der vier Leitsubstanzen lag bei jeder Probe deutlich unter dem zulässigen Höchstgehalt.

Beim Parameter Ochratoxin A wurde bei drei Proben ein quantifizierbarer Gehalt festgestellt. Alle Werte lagen unter dem festgelegten Höchstgehalt.

Bei den Aflatoxinen waren bei drei Proben quantifizierbare Werte feststellbar (zweimal Aflatoxin B1, einmal Aflatoxin G2 – somit dreimal bei der Summe der Aflatoxine). Alle Gehalte lagen weit unter dem zulässigen Höchstgehalt.

Bei drei Proben waren quantitative Gehalte an Deoxynivalenol feststellbar. Die gemessenen Werte lagen aber weit unter dem zulässigen Höchstgehalt.

Bei einer Probe (Vollkornflocken aus Roggen und Weizen) wurde auch eine Bestimmung der Ergotalkaloide durchgeführt. Ein Ergotalkakoid (Ergometrin) war quantitativ nachweisbar, alle anderen analysierten Ergotalkaloide waren nicht nachweisbar bzw. bestimmbar.

Alle anderen analysierten Mykotoxine (3-Acetyldeoxynivalenol, 15-Acetyldeoxynivalenol, Deoxynivalenol-3-Glukosid, Monoacetoxyscirpenol, Diacetoxyscirpenol, Fumonisin B1, Fusarenon X, T2-Toxin, HT2-Toxin, Nivalenol, Sterigmatocystin, Zearalenon) konnten nicht nachgewiesen bzw. bestimmt werden.

Der mikrobiologische Status der Proben war grundsätzlich unauffällig.

Bei den verwendeten Zusatzstoffen zeigte sich folgendes Bild:

In 58 Proben waren keine Lebensmittelzusatzstoffe gelistet. Stoffe wie Calciumcarbonat, und Kaliumcitrat, die sowohl als Lebensmittelzusatzstoff als auch nach der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 in Beikost als Mineralstoffe zugelassen sind, wurden entsprechend der Angabe in der

---

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.

Zutatenliste als Zutat gewertet. 7 Proben, die zur Bereitung von Milchbrei vorgesehen waren, und 10 Proben Getreidebeikost in Form von Zwieback oder Keksen enthielten zulässige Emulgatoren. Zwieback und Kekse enthielten auch technologisch erforderliche Backtriebmittel.

---

## **Impressum**

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://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.