

## **Pathogene Keime in Käse von Almen**

**Endbericht der Schwerpunktaktion A-805-20**



**März 2021**

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

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung von Käsen, die auf Almen hergestellt werden, bezüglich einer Kontamination mit pathogenen Keimen.

62 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. 19 Proben wurden beanstandet:

- bei zwei Proben wurden Staphylokokken – Enterotoxine nachgewiesen; die Proben mussten daher als nicht sicher – gesundheitsschädlich beanstandet werden
- neun Proben wiesen stark erhöhte Keimzahlen von *Escherichia coli* bzw. koagulasepositiven Staphylokokken auf und wurden daher als nicht sicher, für den menschlichen Verzehr ungeeignet beurteilt
- acht Proben wiesen Kontaminationen durch *Escherichia coli* und koagulasepositive Staphylokokken auf bzw. waren sie bei zu hohen Temperaturen gelagert und wurden gemäß Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 852/2004 beanstandet.

## Hintergrundinformation

Auf Almen wird die Milch oft ohne Hitzebehandlung auf traditionelle Art zu verschiedenen regionalen Käsesorten und Butter verarbeitet, wobei die Käseproduktion einen wichtigen wirtschaftlichen Faktor darstellt. Da auf bäuerlichen Almbetrieben die Pasteurisierung der Rohmilch aufgrund fehlender technischer Möglichkeiten meist nicht möglich ist, wird die Rohmilch üblicherweise ohne Hitzebehandlung (Pasteurisierung) verarbeitet.

Durch das Fehlen einer Pasteurisierung kann ein Restrisiko - ausgehend von pathogenen Keimen - auch durch hygienisch sorgfältigste Herstellung, nicht ausgeschlossen werden. Eine Vermehrung von pathogenen Keimen muss jedoch unbedingt verhindert werden.

Für die lebensmittelrechtliche Sicherheit ist daher die Einhaltung einer guten Herstellungspraxis (GMP) von größter Bedeutung.

Die Untersuchungsergebnisse der letzten Jahre zeigten jedoch, dass nicht alle Hersteller alle Schritte der GMP einwandfrei beherrschen.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 62

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 30,6 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	43	69,4	(57 %; 80 %)
beanstandet	19	30,6	(21 %; 43 %)
gesamt	62	100,0	---

Die Beanstandungsquote von 30,6 Prozent ist als sehr hoch einzustufen.

Die Kontamination von zwei Proben durch Staphylokokken-Enterotoxin ist insofern von Bedeutung, als dem von Bakterien der Gattung Staphylokokkus gebildete Toxin nach wie vor größte Bedeutung bei Lebensmittelvergiftungen zukommt. Schätzungen zufolge sind Staphylokokken-Enterotoxine dafür die zweithäufigste Ursache. Die Symptome der Vergiftung äußern sich durch Erbrechen, Übelkeit, Durchfall, Kreislaufsymptome, wobei äußerst geringe Toxinmengen dafür ausreichen können.

Die übrigen Beanstandungen aufgrund von Verunreinigungen durch Bakterien wie *Escherichia coli* und koagulasepositive Staphylokokken lassen auf Hygienemängel während der Herstellung oder Lagerung schließen.

*Listeria monocytogenes* wurde bei keinem Käse nachgewiesen.

Bei einer im Jahr 2018 durchgeführten Schwerpunktaktion mit derselben Thematik (A-804-18) wurde eine Beanstandungsquote von 18,7 % festgestellt.

Das Ergebnis der aktuellen Schwerpunktaktion zeigt, dass sich die Situation der mangelhaften Hygiene bei der Herstellung von Käse auf Almen, bei dem es sich meist um Rohmilchkäse handelt, sogar noch verschlechtert hat. Nicht nur die ungenügende Hygiene bei der Herstellung (Reinigung von Eutern, Händen und Geräten) sondern auch die falsche Lagerung (zu hohe Lagertemperaturen) von fertig hergestellten Käsen sind für die mangelhafte mikrobiologische Beschaffenheit der Produkte ursächlich.

Die Herstellung von Rohmilchkäsen auf Almen in hygienischer Hinsicht weist daher weiterhin Verbesserungsbedarf auf.

---

<sup>1</sup> 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.

## 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.